

*Boissons avec alcool*

Bloody mary - cocktail à la tomate et au tabasco



5 min **5 min** **0** **0** **113**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

Cocktail

4 cl **Vodka**
5 cl **Jus de tomate**
1 cl **Sauce Worcestershire**
1 trait **Tabasco**
1 **Sel de céleri**
1 **Glaçon(s)**
1 cl **Jus de citron**

Dressage

1 branche(s) **Céleri-Branche**
0.165 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Déposer des glaçons dans un verre ballon pour le rafraîchir.
- 2 Remplir la timbale du shaker de glaçons.
- 3 Verser le tabasco vert et rouge, le sel de céleri puis la sauce Worcestershire.
- 4 Ajouter la vodka, le jus de citron, puis le jus de tomate.
- 5 Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.
- 6 Tourner délicatement la timbale du shaker de façon circulaire, sans secouer.
- 7 Verser la préparation dans le verre ballon à travers une passoire.
- 8 Couper une branche de céleri et la mettre dans le verre.
- 9 Couper un demi citron vert en 6 morceaux. Prendre un morceau, le presser au dessus du verre, puis le plonger dedans.
- 10 Ajouter un trait de jus de citron à la surface du cocktail.