

Bloody Mary à la méditerranéenne

Ingrédients

Pour 2 verres

- 360 ml de jus de tomate (Big Tom)
- 120 ml de vodka
- Tabasco
- Sauce Worcestershire
- Céleri vert
- Citron
- Gélatine
- Glaçons
- Poivre et sel

Lavez le céleri vert et passez-le à la centrifugeuse.
Assaisonnez le jus avec du poivre, du sel et un peu de jus de citron.
Pendant ce temps, faites tremper deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faites chauffer une petite quantité de jus de céleri et dissolvez-y la gélatine. Ajoutez ce mélange au reste du jus (0,5 l) et versez le tout dans une bouteille à siphon. Placez-la ensuite au frais.
Dans un gobelet, mélangez la vodka et le jus de tomate. Assaisonnez avec de la sauce Worcestershire et du Tabasco (inutile si vous utilisez du Big Tom).

Ajoutez quelques glaçons pour rafraîchir et rehaussez la boisson avec du jus de citron.
Servez dans un verre et terminez par la mousse de céleri.
Garnissez le tout avec le Crouton Mediterranean de D.V. Foods et trinquez !