

BLOODY MARY À LA TOMATE ET AU RAIFORT



INGRÉDIENTS

10 

- 10 tiges de céleri branche
- 500 g de tomates, pelées et coupées en dés
- 300 g de jus de tomate
- 100 g de vodka
- 50 g de jus de citron vert (lime)
- 13 g de purée de raifort Bresc
- 10 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 10 pics de cocktail
- glace pilée
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de raifort 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle
1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Laver et peler les tiges de céleri branche. Réduire les tomates en purée et ajouter le jus de tomate, la vodka, la purée de raifort et le jus de citron vert. Saler et poivrer. Remplir les verres à cocktail de glace pilée et verser le bloody mary sur la glace. Garnir de céleri et d'une tomate cerise sur un pic à cocktail.