# Gelée Bloody Mary



## Ingrédients

0,9 kg

- 8 dl de jus de tomates
- 50 g de bruschetta tomate Bresc
- 1 dl de vodka
- 12 feuilles de gélatine
- 10 g d'agar-agar
- 20 g de sauce Worcestershire
- tabasco selon votre goût
- sel et poivre noir

## Méthode de préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine. Mélanger la vodka, le jus de tomates et la sauce Worcestershire et saler et poivrer. Amener à ébullition dès que le liquide commence à bouillir, ajouter l'agar-agar, bien brasser et laisser mijoter un instant (1 minute). Laisser refroidir un peu afin que la gélatine, qui sera ajoutée après, ne perde pas son effet. Découper la gélatine et mélanger avec le jus tout en remuant. Tamiser le mélange et verser dans le moule que vous souhaitez. Laisser refroidir, couvrir et réserver au froid pendant la nuit pour durcir.

## Produits Bresc utilisés




Bresc Bruschetta à la tomate 1000g




Bresc Bruschetta à la tomate 325g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000