

Bloody Mary



4 personnes



10 minutes

INGREDIENTS

1 kg de tomates noires de Crimée
(pour faire 50 cl de jus de tomates)

16 cl de vodka

4 cs de jus de citron

1 cc de sauce Worcestershire

1/2 cc de Tabasco

1 pincée de poivre blanc

sel

ETAPES

1. Laver les tomates, retirer le pédoncule et couper les tomates en morceaux. A l'aide d'une centrifugeuse, faire un jus avec les morceaux. Tamiser si nécessaire.
2. Il vous faut 50 cl de jus. Assaisonner ce jus de tomates avec le jus de citron, la sauce Worcestershire, le Tabasco, du poivre blanc et un peu de sel.
3. Dans quatre grands verres, mettre quelques glaçons et verser 4 cl de vodka et 12.5 cl de jus de tomates assaisonné. Mélanger et servir bien frais.