

# Bloody Mary de Course

## Ingrédients

- 6 tomates
- 3 branches de céleri
- 2 limettes
- 2 tranches de bacon épais
- 175 ml de vodka
- 125 ml de mélange d'épices tout-usage Sugar Daddy Bacon
- 50 ml de sauce worcestershire
- 25 ml de sauce piquante style Tabasco
- Glaçons

## Instruction

s

1. Pré Cuire les tomates entières jusqu'à ce qu'elles soient bien molles et grillées, directement sur le feu.
2. Cuire les tranches de Bacon et le céleri en indirect jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés.
3. Laisser refroidir les tomates 10 minutes et enlever la peau.
4. Ajouter les tomates au mélangeur, le jus des limettes, la sauce worcestershire, la sauce piquante et la vodka.
5. Utiliser une demi-limette pour mouiller le rebord des verres.
6. Verser les épices dans une soucoupe et y déposer le rebord des verres pour les assaisonner
7. Piquer le bacon d'une tige à brochette.
8. Verser des glaçons dans les verres, le mélange de bloody mary, et garnir du céleri et du bacon.