Portion : 1

Bloody Caesar avec bacon et cornichon frit

Ingrédients

• 1 Cornichon
• Un peu de Panco
• Un peu de pâte à tempura
• Huile à friture
• 2 tranches de bacon cuit
• 1 branche de céleri
• Citron
• Épices à Bloody Caesar (j'aime beaucoup celles de la marque Club House)
• 4 oz de Mott's Clamato aux choix (L'original , Extra Épicé, Haricot mariné)
• 1 oz de vodka ou de vermouth de cidre blanc
• Quelques gouttes de tabasco et de sauce Worcestershire au goût
• Poivre et sel
• Glaçons

Marche à suivre :

1. Couper le cornichon sur la longueur de façon à en faire une grosse tranche.
2. Éponger le cornichon.
3. Le rouler dans la pâte à tempura puis le recouvrir de Panco
4. Dans un casserole ou dans une friteuse, chauffer votre huile.
5. Faire frire votre cornichon. Mettre de côté.
6. Frotter une tranche de citron sur le pourtour du verre.
7. Recouvrir ensuite d'épices à Bloody Ceaser.
8. Mettre quelques glaçons dans votre verre et y ajouter l'alcool.
9. Ajouter ensuite le Clamato, le tabasco et la sauce Worcestershire.
10. Saler et poivrer au goût.
11. Sur une brochette de bois, enfiler le bacon et le cornichon. Déposer dans le verre.
12. Ajouter le céleri et la rondelle de citron.
13. Déguster et refaire le processus une fois le verre vide* !