



Pimp ton Bloody Ceaser avec le SAP56

[RECETTES](#) - [ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 onces de SAP56
- 150 ml de bière noire
- 2 gouttes de fumée liquide mesquite
- 4-5 gouttes de sauce Worcestershire
- 3-4 gouttes de Tabasco
- 150 ml de Clamato
- Glace

Décoration

- Sel de céleri
- Jus de citron et tranche de citron
- Fèves marinéesRecette offerte par SAP56

Préparation

1. Mettre un peu de jus de citron sur le contour du verre.
2. Faire un rim de sel de céleri sur le contour du verre.
3. Remplir votre verre de glace.
4. Ajouter les autres ingrédients et brasser.

5. Décorer avec une tranche de citron et des fèves marinées.