

Fête nationale du César (Caesar)

BREUVAGES - ALCOOLISÉS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

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

Préparation

- 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*!