

**Temps de cuisson :** 0 minute

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 1



## Bloody 56

### 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 marinées

### Marche à suivre :

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.