



## **Glace à l'eau « Bloody Mary »**

### **Ingrédients**

150 g de purée de tomates Cirio en bouteille PET 1 branche de céleri 1 citron vert 10 ml de jus de citron 40 ml de vodka 4 gouttes de tabasco Sel et poivre

### **Préparation**

1. Mixez en smoothie la purée de tomates Cirio, le céleri, le jus de citron, la vodka, le tabasco, le sel et le poivre.
2. Remplissez des moules.
3. Dans chaque moule, ajoutez deux tranches de citron vert en les faisant dépasser et ajoutez un bâtonnet en bois.
4. Laissez reposer au congélateur pendant 4 heures.
5. Servez chaque glace dans un verre rempli de glaçons, pour ne pas en perdre une goutte !

