

Bloody Caesar épicé à l'avocat



1 portion

Ingrédients

Bloody Caesar

Un quartier de lime
15 ml (1 c. à soupe) de piment d'Espelette
15 ml (1 c. à soupe) de sel de céleri
10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame
Glaçons, au besoin
3 oz de vodka glacée
Tabasco, au goût
Sauce Worcestershire, au goût
Sauce Clamato (maison ou du commerce)

Garnitures

Quartiers d'avocats
Olives farcies
Tomates cerises
Piments forts
Branches de céleri

Préparation

1. Mélanger le piment d'Espelette avec le sel de céleri et les graines de sésame.
2. Frotter le rebord d'un verre avec le quartier de lime et le tremper dans le mélange.

Bloody Caesar épicé à l'avocat

3. Remplir le verre de glaçons et ajouter tous les autres ingrédients, brasser.
4. Garnir les verres de quartiers d'avocats et d'autres garnitures au choix.