



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Bloody Mary et Borage Cress croquant

| Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 Oyster Leaves
- 240 ml de jus de tomate
- 80 ml de vodka
- 1 citron
- 4 gouttes sauce Worcestershire
- 4 gouttes de Tabasco
- sel, poivre fraîchement moulu
- 1 branche de céleri
- 1 barquette de Borage Cress
- Huile de friture

Préparation

Coupez les Oyster Leaves en julienne et disposez-les dans des verres à liqueur.

Mélangez le jus de tomate avec la vodka, le jus de citron, la sauce Worcestershire, le Tabasco, le sel et le poivre et versez dans les verres à liqueur.

Epluchez le céleri, coupez en lanières et disposez-les dans les verres.

Coupez les tiges de Borage Cress et faites-les frire à 160 °C. Décorez le Bloody Mary avec le Borage Cress frit.