

# Bloody Mary revisité



Préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes :

- 5 tomates bien mûres
- 7 feuilles de basilic
- 2 cuillerées à café de vinaigre balsamique
- 8 cuillerées à café d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- vodka citron glacée
- 

1. Laver le basilic. Éplucher les tomates. Mettre tomates, basilic, vinaigre, huile d'olive dans un blender. Saler et poivrer. Mixer très finement. Ajouter la vodka selon le dosage désiré (une dose de vodka pour 3 doses de jus de tomate par exemple). Mixer de nouveau rapidement.

2. Servir dans un verre à Martini, décoré d'une tomate-cerise.