





# Bloody Mary

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>SEL DE CELERI</p> <p>1 TRAIT DE TABASCO</p> <p>1 TRAIT DE SAUCE ANGLAISE</p> <p>1 CL JUS DE CITRON</p> <p>4 CL VODKA</p> <p>7 CL JUS DE TOMATE</p>	<p>Couleur : ROUGE</p> <p>% d'alcool : 13,3</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> <p><b>DIRECT</b></p>	<p>Historique</p> <p>Le Bloody Mary a été inventé en 1921 au Harry's Bar à Paris par Ferdinand "Pete" Petiot. Selon la légende, c'est pour le comédien américain Roy Barton que Petiot aurait concocté ce mélange d'épices, de citron, de jus de tomates et de Vodka, qui fut d'abord connu sous le nom de "Bucket of Blood", avant de devenir le "Bloody Mary". Le cocktail ne séduisit cependant pas immédiatement les parisiens et ne devint un véritable succès que quelques années plus tard, aux Etats Unis. Au milieu des années 30, Pete Petiot prit en effet les rênes du King Cole Bar de l'Hotel St. Regis a New York, où il reintroduisit son invention, d'abord sous le nom de "Red Snapper" (et probablement en remplaçant la vodka par du gin), le présentant sous la forme d'une remède contre la gueule de bois.</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DANS UN TUMBLER REMPLI DE GLACE</p> <p>SAUPOUDRER DE SEL DE CELERI/TABASCO/SAUCE ANGLAISE/CITRON/VODKA/JUS DE TOMATE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>La vodka est née au XVI<sup>e</sup> siècle en Pologne dans des monastères de la région de Dantzig.</p>	<p>Remarques</p> <p>La vodka est le résultat après fermentation, de la distillation de grains (blé, maïs, seigle, orge). Boisson nationale des Russes et des Polonais. ERISTOFF/SMIRNOFF/ WYBOROVA.</p>	