

alimentarium



BLOODY CHELA

Bloody chela

Cocktail de cocktails : pour la saison estivale, nous vous proposons une boisson sans alcool hyper rafraîchissante qui s'inspire à la fois du Bloody Mary et de la Michelada mexicaine. Toutes et tous à vos shakers !

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de jus de tomate
5 g de Worcester sauce
5 g de céleri en branche
10 g de citron vert
1 pte de couteau de paprika en poudre
100 g de bière sans alcool

Réalisation

- Mixer tous les ingrédients.
- Servir très froid, avec ou sans glaçons.
- Déguster sans modération.

Pour la petite histoire...

Dans les années 1920, si bien nommées les années folles, on servait dans les bars chics des hôtels parisiens un cocktail à base de jus de tomate relevé de vodka et décoré d'une branche de céleri. Son nom, « Bloody Mary », qui évoque sa couleur « sanglante », s'entoure de bien des légendes. Pour certain·e·s, c'est l'écrivain Ernest Hemingway, qui voulant boire à l'insu de sa femme Mary, donna son nom au breuvage. Pour d'autres, il évoque des personnages populaires, comme la reine Marie Tudor, surnommée la reine sanglante, ou encore Mary Read, célèbre piratasse des Caraïbes.

À force de trop charger le shaker, un retour aux sources s'impose : rendez-vous sur la terre d'origine de la tomate, le Mexique. On vous y servira la « Michelada », boisson à base de bière et de citron vert, assaisonnée de sauces piquantes et allongée de jus de tomate. Son nom « chela helada » (bière glacée) nous ramène dans les années 1950, moment où les États-Unis ont popularisé la consommation de la bière réfrigérée, qui jusqu'alors, se buvait à température ambiante. Une fois glacée (« chilled »), on ajoute à cette bière le « mix » qui lui donne toute sa saveur latine. À votre santé !