



*Boissons sans alcool*  
**Marie carotte**



|              |              |          |          |           |
|--------------|--------------|----------|----------|-----------|
| <b>5 min</b> | <b>5 min</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>37</b> |
| TEMPS TOTAL  | PRÉPARATION  | CUISSON  | REPOS    | CALORIES  |

Ingrédients  
pour **1** personne

### Cocktail

1 cl **Jus de citron**  
3 cl **Jus de carotte**  
2 cl **Jus de tomate**  
1 goutte(s) **Tabasco**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 goutte(s) **Sauce Worcestershire**  
1 **Glaçon(s)**  
1 **Sel de céleri**

### Dressage

1 tige(s) **Céleri-Branche**  
1 tranche(s) **Citron(s)**

### Étape 1

#### Préparation du cocktail

- 1 Remplir la timbale du shaker de glaçons (aux trois-quarts).
- 2 Verser le sel de céleri et quelques gouttes des deux tabasco.
- 3 Ajouter la sauce Worcestershire, le cumin, le jus de citron, le jus de carotte puis le jus de tomate.
- 4 Mélanger avec une cuillère.
- 5 Mettre des glaçons dans le verre. Verser le contenu du shaker dans le verre à l'aide de la passoire.
- 6 Plonger dans le verre une branche de céleri.
- 7 Plonger une demie-rondelle de citron dans le verre. Ajouter un trait de jus de citron.