



BLOODY MARY, AUX ANCHOIS FARCIS AU GUACAMOLE ET PERLES DE CITRON ET CITRON VERT

Ingrédients (1 cocktail):

¼ Vodka

2/4 Jus de tomate

Jus de citron naturel

Sauce Perrins

Tabasco

Sel et poivre

Cocktail Pearls Citron et Citron Vert



Préparation:

Dans un verre mélangeur avec de la glace, nous versons le jus de citron, le sel, le poivre, une goutte de sauce Perrins, 2 gouttes de Tabasco, ¼ de vodka, 2/4 de jus de tomate. Nous agitons avec la cuillère à cocktail jusqu'à bien refroidir le cocktail.

Nous servons dans un verre à cocktail avec une brochette d'anchois farci au guacamole et nous plaçons les perles de citron - citron vert. Vous pouvez décorer avec des pousses de tomate et de basilic ou une branche de céleri.



PAUPIETTES DE SOLE, ÉPINARDS, ACCOMPAGNÉES DE NOUILLES DE COURGETTES ET CAROTTES ET COCKTAIL PEARLS LIMETTE ET CITRON

Ingrédients (pour 4 personnes):

8 filets de sole grands et propres.
500g d'épinards
3 aulx
1 courgette
1 carotte
1 verre de Xérès sec
70g de beurre
Huile d'olive vierge extra, sel et poivre.
Réduction de vinaigre de Modène
Cocktail pearls de Citron et Citron Vert



Préparation:

Faire revenir les épinards cuits avec l'ail et l'huile. Placer les filets salés et poivrés sur un film et recouvrir avec les épinards. Enrouler les filets et mettre au four à 180° durant 8-10 min. Réduire le Xérès avec le beurre et remuer jusqu'à obtenir une sauce. Faire sauter les nouilles (obtenues avec un découpoir cannelé) de courgettes et carottes avec du sel et de l'huile.

Service: tracer des lignes de vinaigre sur l'assiette. Démouler la sole et la placer. De chaque côté, placer les nouilles de légumes enroulées. Napper avec le beurre de Xérès et décorer avec des Cocktail Pearls.