**Amuse-bouche Bloody Mary au saumon fumé**

**jus de tomate**  
**vodka**  
**sel de céleri**  
**poivre**  
**tabasco**  
**céleri vert**

**gélatine**  
**oeuf**  
**saumon fumé**  
**les œufs de saumon**  
**crème épaisse**  
**brin d'aneth**

Faites chauffer le jus de tomate et ajoutez un peu de vodka. Assaisonnez selon votre goût avec du sel de céleri, du poivre du moulin et du tabasco.

Ajoutez du céleri vert non cuit coupé en brunoise. Incorporez une feuille de gélatine pressée et trempée. Versez la préparation dans des bocaux individuels et mettez-les au réfrigérateur.

Avant de servir, terminez par un œuf dur râpé, des tranches de saumon, des œufs de saumon, un peu de crème épaisse et un brin d'aneth.