**Bloddy Mary et Sauvageonnes**



Mixer tous les ingrédients dans un blender. Ajuster l'assaisonnement en fonction de votre goût. Pour mes zhoms, j'ai même ajouté un peu de sucre...
Chinoiser afin de ne conserver que le jus
Servir très frais.

***Ingrédients pour 4 personnes:*****500 gr de pastèque coupée en cubes
4 tomates
tabasco
sauce worcestershire
quelques feuilles de livèche (à défaut, du céleri)
vodka
jus d'1 citron
glaçons**

**1 baguette "ficelle"
1 gousse d'ail
2 càs d'huile
persil plat
100 gr de concombre
2 càs de mascarpone
1 càs de jus de citron
2 càs de fruits de bourses à pasteur
quelques brins de ciboulette
sel
poivre de sarawak**

1. Mixer l'ail, l'huile et le persil. Couper la ficelle en tranches d'1/2 cm et badigeonner avec l'huile parfumée. Faire sécher au four à 100°.

2. Mélanger à la fourchette, le concombre coupés en petits dés (0.5 cm), le mascarpone, la ciboulette ciselée très finement et le jus de citron. Ne pas oublier les graines sauvages de bourses à pasteur. Assaisonner au goût de poivre et sel.

3. Tartiner les tranches de ficelles craquantes