

LE JUST CLAMATO PARFAIT POUR TOUT VOS BREUVAGES.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2014-12-25

Ce jus est très simple a faire et est excellent pour boire tell quelle, et est aussi parfait pour utiliser dans vos boissons préféré, comme dans un Bloody Mary.

Cette recette va remplir un contenant de 1.54 Litre.

Temps de Préparation; 10 Minutes

Temps de Cuisson Totale; 5 a 7 Minutes

Ce Jus goûte meilleur que tout ce que vous avez goûté auparavant et après vous ne voudrez pas jamais boire du jus Clamato du magasin qui ne goûte que presque l'eau de toute façon.

Etape # 1 – PREPARATION DES EPICES.

- 1 C.A. Thé de Sucre Brun.
- ¼ C.A. Thé de Sel D'oignon.
- 1 Pincée de Poivre Blanc.
- 1 Pincée de Sel de Merre
- 1 C.A. Thé de Poudre D'ail.
- 1 Pincée de Sel de Céleri.
- 2 Pincée de Piment de Cayenne.

Placer les épices ci hauts de coté pour l'instant.

Etape # 2 – MELANGE DU JUS CLAMATO.

Utiliser un pot de cuisson de 4 pintes.

- 1 Canne de Sauce Tomate de 680 ml. ou de 910 ml. (Régulier)
 - 2 Cannes d'eau de (680ml ou de 910 ml.) Utilisé la meme canne vide que vous avez utilisé ci haut, soit de 680 ml. ou de 910 ml.
 - 1 Canne de Pâte de Tomate de 156 ml.
- Utiliser la Pâte Tomate, (**Fines Herbes & Epices**) ou régulier.
- ½ C.A. Thé de Bouvril de Boeuf.
 - 1 C.A. Thé de Sauce Worcestershire.
 - 1 Le jus de un citron frais.

Etape # 3 – BOUILLIR LE JUS CLAMATO.

Incorporer les ingrédients de l'étape # 1 et # 2 ensemble
Amener a un gros bouillonnement sur un feu presque aux maximum **et bouillir sans le couvert pour 5 minutes si vous avez utilisé la canne de sauce de 680 ml. ou pour 7 minutes si vous avez utilisé la canne de 910 ml.**
Brassez de temps en temps, puis refroidir le pot de cuisson dans un bain d'eau froide.

Lorsque le jus est assez refroidi, le transvider dans un Contenant de plastique pour le frigidaire.
Lorsque assez refroidis, bien brasser le contenant
Juste avant de servir. Si vous le buvez tel quel, pas Besoin d'y ajouter quoi que ce soit. Pour faire un parfait Bloody Mary seulement ajouter du Vodka, une demi Tranche de Citron et un bâton de céleri émincé.

BON APPÉTIT

