

...COTWE Le cocktail du mois d'AOUT

Publié par Lucas de la COTWE Normandie sur 1 Août 2019, 11:09am

Le cocktail du mois d'Aout .

Rafraichissant s'il en est !

HIGHBALL STAR JAPONAISE

Ingrédients :

5 Cl de whisky "Aberlour"
12 Ans "Old Highland"
single malt.
Eau pétillante nature
1 tranche de Citron vert
Glace.



Préparation :

Dans un verre "highball" rempli de glaçons,
Verser le whisky,
Compléter avec de l'eau gazeuse.
Décorer avec la tranche de Citron vert

Variantes :

Créateur de la première distillerie de whisky japonais en 1923, Suntory lance Toki sur le marché français, un blend destiné au highball.

Dans un grand verre rempli de glaçons, on verse une mesure de cet assemblage de différents whiskeys de malt et de grains avec trois mesures d'eau pétillante.

Le *highball* est en réalité considéré comme un cocktail dont la composition est un alcool de base auquel on ajoute en plus large proportion une boisson non-alcoolisée, le tout servi dans un grand verre rempli de glaçons. Le plus connu des *highballs* est le "*scotch and soda*" (whisky à l'eau pétillante), mais vous en connaissez bien d'autres tels que la vodka orange et autres gin tonic. Son origine est assez floue, il serait apparu vers la fin du 19^{ème} siècle dans les bars des club houses de golfs du Royaume-Uni où le terme "*ball*" signifiait "boisson à base de whisky", servi dans un "*high glass*" (grand verre).

Consommez avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.