

Le cocktail de .. AVRIL 2020..... MAMY TAYLOR

Publié par Jean Audoin et Jean-Pierre Aguiló de la COTWE sur 30 Mars 2020, 11:05am

Mamie Taylor

Le confinement, n'est pas propice à quelque dégustation, consommer sans la présence de ses amis altère le goût des breuvages. Aussi, cette recette est-elle simplement pour goûter !

Ingredients *pour 1 cocktail*

5 cl Scotch whisky [Monkey Shoulder](#)

8 cl Ginger Ale

1 quartier Citron vert

Préparation

Dans un verre long drink rempli de glaçons verser le whisky Monkey Shoulder et la Ginger Ale.

Mélanger doucement puis garnir du quartier de citron vert.



Mamie Taylor date de 1899 quand il a été inventé à Rochester, New York et il s'est propagé comme un feu de brousse. Le nom est un peu un mystère, mais il ya plusieurs versions dont une relie ce cocktail à une star de Broadway du même nom.

Les barmans sont apparemment devenus malades de faire Mamie Taylor dans les années 1900 qu'ils ont augmenté le prix du cocktail pour décourager les clients de la commander.

Trente ans après sa création, le Mamie Taylor apparaît dans le "The Old Waldorf-Astoria Bar Book" (Albert Stevens Crockett réédition de 1935), avec le jus d'une demi-lime servie dans un verre Collins. Malheureusement, le drink n'a jamais réussi à se remettre de la prohibition et a depuis disparu des feux de la rampe.

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