

## Le Cocktail de : DECEMBRE 2019

---

En ce début d'avent, quoi de meilleur qu'un cocktail pour si ce n'est pour affronter quelques frimas,

en tous les cas, partager entre amis, un moment de convivialité ?

Ce mois ci, le **ROB ROY**



### Ingrédients :

**5 cl de whisky (Scotch)**

**2 cl de vermouth rouge (Martini)**

**Quelques gouttes d'angostura**

### Mise en Oeuvre :

Verser les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons.

Remuer à l'aide d'une cuillère. Passer sur filtre dans un « verre à Martini » ou une coupe creuse.

Décoration : une cerise à l'eau-de-vie dans le fond du verre.

*Cette recette est une variante de la recette Manhattan.*

La légende dit que ce cocktail a été créé au XIXème siècle par un général écossais qui a marié un Mapuche (indigène chilien) et une personne de l'armée espagnole pour libérer ces personnes. Après la bataille, ils ont bu ce cocktail mélangé au sang de leurs adversaires.

Créé en 1984 au bar de l'hôtel Waldorf à Manhattan, le cocktail Rob Roy est un hommage à une opérette anglaise racontant l'histoire d'un héros écossais oublié, Robert Roy MacGregor. Ce Robin des Bois d'Écosse dérobaux riches pour redonner aux pauvres (en réalité, il terrorisait aussi les habitants autour du Loch Lomond).

*L'alcool étant dangereux pour la santé, consommez avec modération.*