

VIEUX CARRE



- 2,5 cl de whisky
- 2,5 cl de brandy
- 2,5 cl de vermouth rouge (martini, cinzano)
- 0,5 cl de bénédictine
- 1 trait d'ang0stura

Mettez tous les ingrédients dans un verre à mélange, ajoutez des glaçons et brassez une vingtaine de secondes avec une cuillère. Servez dans un verre de type « old fashioned » rempli de glace décoré d'un twist de citron

Cette recette a été cr e e en 1938 par Walter Bergeron, barman au Carousel, bar de l'hôtel Monteleone à la Nouvelle-Orleans.