

...C.O.T.W.E. Normandie- Coktail du mois.

Publié par Jean de la COTWE Normandie sur 6 Juin 2015, 08:50am



"Whisky Sour"

Créé en 1766. Inventé en 1766, il était alors servi chaud.

En 1850, l'invention et la démocratisation des réfrigérateurs et congélateurs permettant de créer de la glace, ont permis de créer cette recette en version froide.

Les "sours" devenaient alors des cocktails rafraîchissants incontournables.

Ingrédients

- 2 cl. Sirop de Sucre de Canne
- 2 cl. Jus de Citron
- 5 cl. Whisky

Préparation du cocktail

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué :

Sirop de Sucre de Canne, Jus de Citron, Whisky.

Mélanger au shaker avec de la glace.

Servir dans un verre type "Old Fashioned" (aussi appelé petit "tumbler" .)

Conseils et trucs de barman:

Pour plus de consistance, versez quelques gouttes de blanc d'oeuf dans le shaker avant de frapper vigoureusement.

Servir avec une cerise au marasquin.

Certains aiment ajouter un peu d'angostura...

Note. La C.O.T.W.E. Normandie, ne peut que recommander la consommation d'alcool de façon raisonnable. Non seulement, tout abus est dommageable à la santé, mais, altère le gout.