

Recette cocktail

SIDECAR



DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Automne / Été / Hiver / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail aux origines disputées entre la France (Harry MacElhone du Harry's Bar, Paris) et l'Angleterre (Pat McGarry du Buck's Club, Londres), créé à la fin de la Première Guerre Mondiale.

Préparation du cocktail

- 1/6 Imprégner de citron le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sucre, puis réserver
- 2/6 Verser les ingrédients dans un shaker
- 3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 5/6 Filtrer dans le verre à cocktail préalablement givré, sans glace
- 6/6 Décorer et servir

Conseil du bartender

Le givrage modifie l'équilibre et la texture du cocktail, il est recommandé de ne givrer que la moitié du verre pour laisser au consommateur le choix de déguster le cocktail avec ou sans le sucre supplémentaire.

Ingrédients

◆ COGNAC	40 ML
◆ LIQUEUR CURAÇAO TRIPLE SEC	20 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	au shaker
VERRERIE	—————	à cocktail
DÉCORATION	—————	givrage au sucre / zeste d'orange



A découvrir également



Moyen

CHERRY BLOSSOM

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cerise Griotte
Liqueur Curaçao Triple Sec




Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Mezcal



Moyen

GEORGIA ICED TEA

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fruit for Mix Pêche
Base Concentrée Thé Noir

