

DRINKS.

Singapore Sling



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de gin
- **1cl** de Cointreau
- **1cl** de liqueur Bénédictine DOM
- **1cl** de Cherry Brandy
- **8cl** de jus d'ananas
- **2cl** de jus de citron

Préparation

1. Remplir un shaker de glaçons et ajouter tous les ingrédients.
2. Bien secouer.
3. Filtrer dans un verre et garnir selon vos envies.



Description

Comment rendre un bar d'hôtel mondialement connu, tout en immortalisant son nom? Tout simplement en inventant un cocktail sur place qui figurera plus tard sur la liste très respectée de l'International Bartenders Association! Le Singapore Sling a été créé à l'hôtel Raffles de Singapour. Cette oasis de tranquillité 5 étoiles, de style colonial, est située dans l'un des quartiers les plus prestigieux de la ville-état tropicale et compte plus de 100 suites. Parmi les différents établissements gastronomiques, on trouve le Long Bar, dont l'intérieur est composé d'un mobilier classique en bois. C'est dans ce bar que le barman Ngiam Tong Boon a proposé la toute première version du Singapore Sling aux alentours de 1914. La boisson a ensuite fait ses débuts dans un recueil de recettes dans les années 1930. Le Singapore Sling est toujours interprété différemment par les mixologistes, c'est la raison pour laquelle il en existe de nombreuses recettes différentes. L'hôtel Raffles sert toujours son cocktail avec du gin, de l'eau-de-vie de cerise, du Cointreau, de la Bénédictine, de la grenadine, du jus de citron vert, du jus d'ananas et un peu d'Angostura Bitters. La version présentée ici n'est que légèrement différente. Le Singapore Sling est servi dans un verre Highball ou un verre Hurricane - il est souvent décoré d'une tranche d'agrumes, d'une tranche d'ananas, d'une cerise à cocktail et/ou d'un parapluie à cocktail.

