

DRINKS.

Margarita



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3.5cl** de tequila blanche
- **2 cl** de Triple Sec
- **1.5cl** de jus de lime
- Glaçons

Préparation

1. Frotter le bord d'un verre pré-refroidi avec un quartier de citron vert.
2. Renverser le verre et le déposer sur une assiette remplie de sel.
3. Ajouter la tequila, le jus de citron vert et le Triple Sec dans un shaker et remplir avec beaucoup de glaçons.
4. Agiter vigoureusement pendant 15 secondes.
5. Filtrer le contenu dans le verre à l'aide d'une passoire de bar.



Description

L'histoire des origines du célèbre cocktail mexicain laisse beaucoup de place aux spéculations et aux légendes. En effet, celui qui a mélangé de la tequila avec du Cointreau et du jus de citron vert pour la toute première fois restera probablement un mystère pour toujours. Était-ce Carlos Herrera en 1938, lorsqu'il a préparé un verre pour l'actrice Marjorie King dans son restaurant mexicain? S'agissait-il du barman Francisco Morales en 1942, qui improvisait tout simplement? Ou était-ce Daniel Negrete en 1936 qui voulait surprendre sa petite amie Margarita, amatrice de sel, avec un cocktail spécial? Ce qui est certain, c'est que la recette d'un cocktail à base de tequila, de Triple Sec et de jus de citron vert est apparue dans un recueil d'un barman britannique en 1937. En 1945, le Margarita a été nommé dans une publicité du fabricant de tequila José Cuervo. Aux États-Unis, des cocktails comparables étaient initialement populaires sous le nom de "Tequila Daisy". Ainsi, la Margarita a très probablement évolué à partir du cocktail similaire Daisy - après tout, les deux mots se traduisent par "marguerite". Les

Margaritas ont été servies dans les bars du monde entier à partir des années 1950 et comptent toujours parmi les cocktails les plus populaires au niveau international. Il existe des verres à Margarita spéciaux pour une présentation optimale, mais des verres à Martini, des coupes à champagne ou d'autres coupes à cocktail feront également l'affaire. L'important, c'est de saler le bord du verre! Pour ceux qui veulent un peu de variété, essayez de faire des Strawberry Margaritas, des Frozen Margaritas ou des Tommy's Margaritas.