

DRINKS.

White Lady



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de Dry Gin
- **2cl** de Cointreau
- **2cl** de jus de citron frais
- **1** blanc d'œuf (facultatif)

Préparation

1. Agiter vigoureusement tous les ingrédients avec quelques glaçons.
2. Filtrer dans un verre pré-refroidi.
3. Dans le cas de l'utilisation de blancs d'œufs, il est recommandé de secouer d'abord tous les ingrédients pendant 20 secondes sans glaçons, puis de secouer à nouveau avec les glaçons.



Description

Le White Lady appartient à la catégorie des Sour et est un autre cocktail des "Années folles", créé par Harry MacElhone au Harry's New York Bar à Paris. Le bar, qui était censé apporter un peu de Manhattan en France et qui essayait surtout de consoler les visiteurs américains durant la Prohibition, est d'ailleurs toujours ouvert aujourd'hui et est resté dans la famille pendant toutes ces années. MacElhone avait déjà créé un cocktail appelé White Lady avant son séjour à Paris, mais il consistait en un mélange inhabituel, à forte teneur en liqueur, composé de crème de menthe, de Cointreau et de jus de citron. Ceci dit, comme cette version a été mal accueillie par le public, ce qui n'était pas le cas du Sidecar (servi plus tard dans le célèbre New York Bar), MacElhone en a modifié la recette en conséquence: il a essentiellement servi un Sidecar avec du gin au lieu d'un brandy. Puis, quelques années plus tard, les premières recettes incorporant des blancs d'œufs ont fait leur apparition. Aujourd'hui, la version avec la couronne en mousse de blanc d'œuf est la plus courante. Le White Lady est un cocktail expressif, au goût aigre, d'une certaine élégance - il est généralement servi dans une coupe à cocktail ou un verre à Martini. De temps en temps, le Cointreau, qui fait partie intégrante de la recette originale, est remplacé par un autre Triple Sec. La variante appelée "Blue Lady" utilise le Curaçao bleu au lieu du Triple Sec.

