

DRINKS.

Blue Lagoon



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de vodka
- **3cl** de Curaçao bleu
- **2cl** de jus de lime
- **8cl** de limonade
- **Glace** pilée

Préparation

1. Mélanger la vodka et le Curaçao bleu avec de la glace pilée directement dans le verre.
2. Ajouter du jus de lime et remplir de limonade.



Description

Une fois n'est pas coutume, le cocktail Blue Lagoon n'est pas basé sur une histoire d'origine légendaire. Pour tout dire, il a été créé dans les années 60 par Andy MacElhone dans le Harry's New York Bar à Paris. Andy a suivi les traces de son père, puisque le célèbre Harry MacElhone avait déjà créé de fabuleuses recettes de cocktails à son époque. Lorsque le Blue Curacao de Bols - une liqueur d'orange teintée en bleu - a fait son apparition dans les magasins, les propriétaires de bars passionnés se sont mis en tête de créer des cocktails colorés, évoquant la mer et le ciel bleus des Caraïbes. Puis, dans les années 60, le Curaçao bleu est devenu un succès dans tous les bars. Le Blue Lagoon est à base de vodka et de divers agrumes: il s'agit notamment de la liqueur de Curaçao bleue décrite ci-dessus, d'un peu de jus de citron vert et de limonade ou de Sprite. La boisson longue est préparée et servie dans un verre à highball ou un verre fantaisie.