

DRINKS.

Sidecar



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de cognac
- **2cl** de Cointreau
- **2cl** de jus de citron fraîchement pressé

Préparation

1. Remplir un shaker de glaçons et ajouter les ingrédients.
2. Agiter vigoureusement.
3. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.



Description

On trouve les premières preuves écrites du cocktail Sidecar dans les livres de mixologie des années 1920, c'est la raison pour laquelle le cocktail classique à base de cognac a très probablement été inventé durant la Première Guerre mondiale. Dans son livre "The Fine Art of Mixing Drinks" (1948), David A. Embury parle d'un capitaine français qui aimait être conduit à son bistrot préféré en moto avec un side-car ("Sidecar"), ce qui explique au moins le nom du cocktail. Il semblerait que ce soit Harry MacElhone, du légendaire New York Bar à Paris, qui a inventé la boisson. Cependant, Harry lui-même avait écrit en 1927 que le Sidecar revenait à un barman du Buck's Club de Londres. D'autres auteurs ont par la suite publié d'autres versions des origines du cocktail - par exemple, la boisson courte, qui est très similaire au Brandy Crusta, serait originaire de la Nouvelle-Orléans à la fin du XIXe siècle. À l'origine, le Sidecar était composé de trois parts égales de cognac, de Triple Sec et de jus de citron, mais de nos jours, la version avec deux fois plus de cognac est devenue la norme. Par ailleurs, les connaisseurs et les professionnels préfèrent utiliser le cognac plutôt que le brandy espagnol, tandis que le Cointreau est presque toujours utilisé comme le Triple Sec. Sucre le bord du verre est facultatif.