

DRINKS.

Vieux Carré



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de whiskey de seigle
- **3cl** de cognac
- **3cl** de Sweet Vermouth
- **0.5cl** de liqueur aux herbes Bénédictine
- **2 traits** de Peychaud's Bitters
- **2 traits** d'Angostura Bitters

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un verre à mélange.
2. Filtrer dans un verre rempli de glaçons.
3. Presser le zeste de citron et le frotter sur le bord du verre avant de l'utiliser comme garniture.



Description

Il est peu probable que vous trouviez le cocktail Vieux Carré dans les fêtes d'étudiants et les clubs branchés. Peut-être est-ce le nom, qui le fait inévitablement paraître "vieux jeu", ou peut-être est-ce la combinaison un peu fantasque de whisky de seigle, de cognac, de vermouth, d'amers et de liqueur aux herbes. Ce cocktail n'est pas fait pour ceux qui ne supportent pas l'alcool, car il ne contient pas un seul ingrédient non alcoolisé. Le Vieux Carré a été réalisé pour la première fois en 1937 par Walter Bergeron, qui travaillait dans un bar d'hôtel à la Nouvelle-Orléans. Le nom provient du plus ancien quartier de la ville, fondé en 1718, qui est connu sous le nom de "Vieux Carré" ou "Quartier français". Au grand soulagement de nombreux barmen, il n'existe pas vraiment beaucoup de variantes de ce cocktail. Lorsque vous choisissez des amers et des liqueurs à base de plantes, restez précis et suivez la recette originale. Il n'y a qu'avec le cognac, le whisky de seigle et le vermouth qu'il y a une liberté en ce qui concerne le choix de la marque. Le Vieux Carré est souvent servi dans un verre tumbler, mais parfois aussi dans un verre à cocktail classique avec un zeste de citron.