

DRINKS.

Penicillin



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** d'assemblage de scotch whisky
- **3cl** d'Islay Scotch Whisky
- **1cl** de liqueur de gingembre
- **2cl** de jus de citron
- **1cl** de miel
- Glaçons

Préparation

- 1.** Verser l'assemblage de whisky, le jus de citron, le miel et la liqueur de gingembre dans un shaker avec des glaçons.
- 2.** Bien agiter jusqu'à ce que l'extérieur du shaker soit bien frais.
- 3.** Verser le contenu dans un verre rempli de glaçons.
- 4.** Versez le Islay Scotch Whisky sur une cuillère de bar renversée dans le verre.



Description

La découverte et l'annonce de la pénicilline comme premier antibiotique en 1928 a été l'équivalent d'une révolution médicale. Le cocktail qui porte son nom tue à peine les bactéries. Cependant, on peut supposer que son créateur, Sam Ross, a voulu se référer aux notes médicinales du whisky d'Islay qu'il contenait. Vous ne trouverez pas le cocktail Penicillin dans les recueils de recettes historiques, car il n'a été inventé qu'en 2005 dans le Milk & Honey Bar de New York. Grâce à Internet, la recette s'est rapidement répandue dans le monde entier. Sam Ross a fait une percée sur le marché avec ce cocktail, car il n'en existe pas beaucoup dont l'alcool de base est le Scotch Whisky. Cela est probablement dû aussi au fait que certains amateurs de scotchs purs et durs sont farouchement opposés au mélange de leur whisky avec quoi que ce soit, et encore moins à sa dilution. Les gastronomes, les mixologues et les

barmen ont cependant un avis complètement différent. Pour réaliser le cocktail, vous pouvez utiliser des whiskys d'entrée de gamme sans indication d'âge - mais il n'y a pas de mal à utiliser des scotch whiskys de haute qualité dont l'âge de maturation est de huit à douze ans. Pour la petite histoire, Sam Ross, né en Australie, a mélangé sa version originale comme une variation du cocktail Gold Rush, après qu'une cargaison de whiskys de Compass Box soit arrivée au bar. Il a utilisé pour cela un sirop de miel et de gingembre fait maison, qui est généralement remplacé par du miel (ou de l'eau de miel ou du sirop de miel) et de la liqueur de gingembre.

En ce qui concerne le rapport entre l'assemblage de whisky et le Islay Scotch Whisky, certaines libertés sont accordées - certains optent pour des notes plus fumées, d'autres non. La boisson est généralement garnie d'un morceau de gingembre confit.