

DRINKS.

Long Island Iced Tea



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **1.5 cl** de chaque: tequila, vodka, gin et rhum blanc
- **1.5cl** de Triple Sec
- **2.5cl** de jus de citron
- **3cl** de sirop de gomme
- **Un** shot de coca
- Glaçons

Préparation

1. Remplir un verre highball de glaçons.
2. Ajouter le gin, la vodka, le rhum, la tequila, le Triple Sec, le jus de citron et le sirop.
3. Bien remuer et compléter avec le coca.
4. Décorer avec une rondelle de citron.



Description

Le Long Island Iced Tea est peut-être l'un des cocktails les plus dangereux: il ressemble à du thé glacé et a un goût tout aussi rafraîchissant, mais ne contient pas de thé, plutôt plusieurs alcools forts. Gin, vodka, liqueur, rhum et tequila sont ajoutés à cette boisson longue exceptionnelle - mais le sirop, le jus de citron et le coca adoucissent ce mélange puissant. Le Long Island Iced Tea est l'une des boissons mixtes les plus connues et les plus populaires servies dans un bar. La demande est forte et les barmen peuvent la préparer très vite avec les ingrédients les moins chers possibles - une situation gagnante pour tout le monde! Le highball à forte teneur en alcool a pris de l'importance dans les années 1970, après que le barman Robert Butt de Long Island (New York), aurait préparé ce mélange à l'occasion d'un concours. Cependant, il n'existe aucune preuve historique pour soutenir la thèse de Butt comme étant l'inventeur de la boisson longue. Au contraire, les premières recettes du Long Island Iced Tea ont été imprimées dans divers livres de cuisine dès les années 1960. Il est donc plus probable que le Long Island Iced Tea ait été réalisé par le "Old Man Bishop" dans les années 1920, qui a combiné de la vodka, du

whisky, du rhum, du gin, de la tequila et du sirop d'érable, réalisant une boisson qui avait donc une concentration aussi forte que le Long Island Iced Tea.