

DRINKS.

Aviation



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de gin
- **2cl** de jus de citron
- **0.75cl** de liqueur de marasquin
- **0.5cl** de liqueur de violettes

Préparation

1. Remplir un shaker avec des glaçons et ajouter tous les ingrédients.
2. Agiter vigoureusement.
3. Filtrer dans un verre pré-refroidi et garnir d'une cerise cocktail.



Description

La recette originale du Cocktail Aviation est apparue en 1916 dans un recueil de recettes du barman de l'hôtel Hugo Ensslin et a été reprise en 1934. Aujourd'hui, la boisson courte est l'un des cocktails oubliés et remis aux goûts du jour, car il ne s'est pas vraiment répandu très loin à l'époque. Ce n'est que dans les années 2000 que l'intérêt pour ce cocktail au goût acidulé-aigre, frais et légèrement floral a commencé à se développer, ce qui peut être attribué au besoin de nombreux clients de bars de se démarquer de la foule. L'Aviation est considéré comme un cocktail de connaisseurs, en partie à cause des ingrédients très peu conventionnels: liqueur de marasquin et crème de violette. Bien sûr, comme pour tout cocktail classique, il existe de nombreuses variations de recettes, la liqueur de violette étant souvent remplacée par d'autres liqueurs de couleur violette (comme le Parfait Amour ou la Crème Yvette) ou totalement omise. En effet, le Savoy Cocktail Book, qui a marqué les esprits, a dressé la liste des boissons courtes sans crème de violette des années 1930. La façon dont l'Aviation a obtenu son nom reste quelque peu un mystère, mais il paraît que cela est dû à la teinte bleu argenté qui évoque le ciel et l'aviation. La boisson courte est généralement servie dans une coupe à cocktail ou un verre à Martini et garnie d'une cerise cocktail et/ou de zeste de citron.