

DRINKS.

Manhattan



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 4cl de whisky
- 2cl de Sweet Vermouth
- 2 traits d'Angostura Bitters

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons et remuer.
2. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.
3. Garnir avec une cerise de cocktail.



Description

Le Manhattan est une boisson courte alcoolisée forte, composée de deux parts de whisky (seigle ou bourbon), d'une part de vermouth et de quelques gouttes d'Angostura Bitters. Lorsque le cocktail est apparu vers 1880 et que sa recette a été enregistrée dans divers livres, il était l'un des premiers à requérir du vermouth rouge et sucré. On prétend souvent que la boisson a été inventée par le Dr Iain Marshall en 1874 au Manhattan Club de New York, mais il est plus probable que la recette provienne d'un barman de Broadway, aujourd'hui inconnu, et qu'elle ait été créée dès les années 1860. Il est intéressant de noter que les premières recettes du Manhattan étaient un peu plus complexes, car elles incluaient également du sirop de gomme et de l'absinthe en petites quantités. Aujourd'hui, la boisson courte est disponible sous les noms de Dry Manhattan avec du vermouth sec, Sweet Manhattan ou Classic Manhattan avec du vermouth sucré et Perfect Manhattan avec du vermouth sec et sucré. Si vous remplacez le whisky américain par du Scotch Whisky, vous obtiendrez un Rob Roy Manhattan.