

DRINKS.

Irish Coffee



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** d'Irish Whiskey
- **1** tasse de café chaud
- **1** c. à café de sucre brun
- **Crème** à demi-fouettée

Préparation

1. Verser le sucre dans un verre chauffé et résistant à la chaleur.
2. Ajouter le café et le whisky.
3. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
4. Verser la moitié de la crème fouettée sur une cuillère à soupe renversée dans le verre.
5. Garnir de crème avec des copeaux de chocolat ou de la noix de muscade.



Description

L'Irish Coffee est l'un des rares cocktails qui se boit chaud. Il s'agit d'un café sucré "avec un shot", servi avec une garniture à la crème. Son inventeur est Joe Sheridian, qui a travaillé dans un restaurant d'aéroport dans l'ouest de l'Irlande au début des années 1940. En janvier 1943, lorsqu'un avion qui avait décollé pour New York dut faire demi-tour à cause du mauvais temps, les passagers fatigués du restaurant demandèrent une boisson qui les réchaufferait. Sans plus attendre, Joe Sheridian a servi un mélange de café, de sucre, de whisky et de crème. Lorsque l'un des passagers a demandé si c'était du café brésilien, Joe aurait répondu: "Non, c'était un Irish Coffee". En 1952, la création est devenue internationalement célèbre lorsqu'elle a été présentée au Café Buena Vista de San Francisco, où elle reste populaire aujourd'hui. L'Irish Coffee est souvent servi dans des verres Irish Coffee spéciaux, à tige courte et avec une anse.