

DRINKS.

Amaretto Sour



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** d'amaretto
- **3cl** de jus de citron fraîchement pressé
- **1 c. à café** de sirop de sucre
- Glaçons

Préparation

- 1.** Verser l'amaretto, le jus de citron et le sirop dans un shaker avec des glaçons et bien secouer.
- 2.** Filtrer le contenu dans un verre rempli de glaçons.
- 3.** Décorer avec une tranche d'orange et/ou une cerise au marasquin.



Description

L'Amaretto Sour n'est qu'un des nombreux cocktails de la famille des Sour qui reposent sur la combinaison d'un spiritueux, d'un jus de citron aigre et d'un édulcorant. Une recette moderne et largement utilisée de Jeffrey Morgenthaler ajoute un peu de whisky bourbon et de blanc d'œuf à cette combinaison, de sorte que le fait de le secouer dans un shaker à cocktail crée une couronne de mousse attrayante. D'autres recettes, en revanche, incluent du jus d'orange, tandis que de nombreux mixologues renoncent à l'ajout de sirop, car l'amaretto a déjà un goût assez sucré qui équilibre l'acidité du jus de citron. Étant donné que le cocktail était souvent préparé auparavant avec un mélange Sour prêt à l'emploi, l'Amaretto Sour a longtemps souffert d'une mauvaise réputation. Néanmoins, il s'agit du choix le plus courant lorsqu'il s'agit d'utiliser la liqueur italienne à base d'amandes ou de noyaux d'abricots dans un cocktail. Mais quand cette boisson courte a-t-elle été inventée? Personne ne sait exactement. Beaucoup pensent que le cocktail est né dans les années 1970 aux États-Unis, lorsque de plus en plus de gens ont commencé à boire des liqueurs italiennes et surtout de l'Amaretto.