

DRINKS.

Moscow Mule



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de vodka
- **12cl** de bière au gingembre
- **Jus** d'1/2 lime
- Glaçons

Préparation

1. Verser des glaçons dans un mug en cuivre.
2. Ajouter la vodka et le jus de citron vert.
3. Compléter avec de la bière au gingembre.
4. Garnir de trois tranches de concombre et d'un brin de menthe.



Description

Le Moscow Mule a la particularité d'être reconnaissable de loin par son récipient. En général, le cocktail est servi dans une tasse en cuivre, qui garde la température fraîche beaucoup plus longtemps qu'un verre standard. Par conséquent, bien que le Moscow Mule soit considéré comme un highball (parce qu'il contient une plus grande quantité d'un liquide acide non alcoolisé), il est rarement servi dans des verres highball. La création du Moscow Mule au début des années 1940 n'était pas un accident, mais une opération marketing stratégiquement planifiée par la marque de vodka Smirnoff et un propriétaire de pub à Hollywood qui voulait propulser sa limonade au gingembre. John G. Martin et John A. Morgan, avec l'aide du barman Wes Price, ont créé une boisson aussi simple qu'originale. Ils ont choisi le mug en cuivre comme récipient, afin de le rendre unique dès la première minute - du moins c'est la version romantique de l'histoire. En réalité, Sophie Berezinski, née en Russie, était sur le point de se débarrasser de ses tasses en cuivre et a rencontré les hommes au bon moment. Ensemble, les entrepreneurs ont conçu une boisson unique, combinant la vodka Smirnoff, la bière au gingembre de la société et des mugs en cuivre dans une nouvelle recette de cocktail. Les efforts de marketing ont porté leurs fruits et le Moscow Mule est aujourd'hui l'un des cocktails les plus connus et les plus largement réalisés.