

DRINKS.

Alexander



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de gin (ou brandy)
- **2cl** de Crème de Cacao (blanc)
- **2cl** de crème sucrée
- **Noix** de muscade moulue

Préparation

1. Verser le gin, la crème de cacao et la crème dans un shaker sur des glaçons.
2. Bien secouer.
3. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.
4. Garnir de noix de muscade.



Description

Cocktail crémeux, l'Alexander fait partie des boissons d'après-dîner. Sa recette a été enregistrée pour la première fois en 1916 dans le livre d'Hugo Ensslin "Recipes for Mixed Drinks" - elle consistait en 1/3 de gin, 1/3 de crème de cacao et 1/3 de crème sucrée. Il est fort probable que la boisson courte a été créée par Troy Alexander, immédiatement immortalisée par son nom, dans l'hôtel Rector de New York. D'autres sources indiquent que le cocktail a été créé au Racquet Club de Philadelphie en 2015 et a été baptisé en l'honneur du joueur de baseball Pete Alexander. Le cocktail s'est rapidement répandu dans les années 20 et 30 et a été répertorié dans de nombreux recueils de recettes. Il était populaire durant la Prohibition, car les ingrédients doux et crémeux parvenaient à masquer le goût âpre du Bathtub Gin distillé en secret. Une recette de 1937 mentionnait également le blanc d'œuf comme ingrédient pour ajouter de la mousse à l'élégant cocktail servi dans un verre à Martini. L'Alexander à base de brandy a été développé relativement rapidement, ce qui a fait oublier l'Alexander à base de gin. En outre, il existe un cocktail appelé "Alexander The Great" ("Alexandre le Grand"), qui est préparé avec de la vodka et de la liqueur de café.