

DRINKS.

Brandy Crusta



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de brandy
- **0.5cl** de Curaçao Orange
- **0.5cl** de sirop de sucre
- **1cl** de jus de citron
- **1** trait d'Angostura Bitters

Préparation

1. Frotter le bord d'un verre pré-refroidi avec un quartier de citron.
2. Renverser le verre et le déposer sur une assiette remplie de sucre.
3. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.
4. Agiter pendant environ 15 secondes.
5. Filtrer le contenu dans le verre préparé et décorer avec un zeste de citron.



Description

Le Brandy Crusta est l'un des plus anciens cocktails encore existants, qui n'a pratiquement pas été modifié au fil du temps et qui est toujours servi de temps à autre. Dans son ouvrage monumental "How To Mix Drinks", Jerry Thomas a énuméré la recette en 1862; Joseph Santini avait inventé la boisson une douzaine d'années plus tôt à la Nouvelle-Orléans. On pense que Jerry Thomas a repris la recette directement de Joseph Santini et l'a inscrite dans son livre. À l'époque, le Brandy Crusta était l'une des boissons mixtes les plus sophistiquées - non seulement elle était préparée dans un shaker, mais elle était également décorée de façon élaborée avec un bord sucré et un large zeste de citron. C'est cette couronne en sucre qui lui a valu le nom de "Crusta" (croûte). En outre, le Brandy Crusta a été l'un des premiers cocktails à contenir du jus de citron fraîchement pressé - désormais un standard dans le monde des bars. Dans les années 1890, il était devenu courant d'ajouter un peu de jus de citron aux

boissons mixtes. Le Brandy Crusta allait inspirer la création d'autres cocktails classiques, comme le Sidecar, le Cosmopolitan et la Margarita. Pour ainsi dire, le Brandy Crusta est le grand-père des cocktails d'aujourd'hui, ce qui bien sûr l'a un peu démodé. Cependant, si vous cherchez une boisson qui utilise du brandy comme alcool de base et qui est en plus élégante, c'est le Brandy Crusta qu'il vous faut. En général, le cocktail historique est servi dans un verre à vin dont le diamètre du bord est raisonnable - les verres à Martini n'avaient tout simplement pas été inventés au XIXe siècle.