

DRINKS.

Clover Club



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de gin
- **3cl** de jus de citron
- **2cl** de sirop de framboise
- **1** blanc d'œuf

Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients dans un shaker.
2. Agiter pendant environ 45 secondes (sans glaçon) pour permettre à la mousse de blanc d'œuf de se former.
3. Remplir le shaker de glaçons et secouer à nouveau pendant 10 secondes.
4. Filtrer dans un verre à cocktail.
5. Garnir de framboises.



Description

En gros, le Clover Club est un Gin Sour avec du sirop de framboise, présenté sous une jolie forme. Même si le cocktail a l'air si chic, garni de framboises, il est cependant étonnamment rare de le trouver dans les bars du monde entier. Il est intéressant de noter que le Clover Club est une boisson très ancienne: elle a été développée il y a plusieurs générations à Philadelphie et a reçu le nom du Men's Club de la ville, où elle était particulièrement populaire auprès des hommes riches. En 1910, le Clover Club avait trouvé sa place dans les hôtels les plus prestigieux de New York. En 1909 et 1917, la recette a été transcrite dans divers livres. Mais pourquoi alors le Clover Club est-il tombé dans l'oubli? Eh bien, son ascension rapide a été suivie d'une chute rapide, et la prohibition n'en a pas été la seule raison. En 1934, la réputation de cette boisson a été ruinée par le magazine Esquire lorsque l'auteur l'a classée parmi les dix pires cocktails - soi-disant qu'il était trop féminin. Les mixologues s'accordent aujourd'hui à dire que le cocktail rose est largement sous-estimé, c'est la raison pour laquelle ils veulent le "dépolssiérer". La seule chose qui fait obstacle à une renaissance réussie est probablement la préparation délicate, qui nécessite un peu de pratique et certains accessoires de bar.

