

DRINKS.

Whiskey Sour



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4.5cl** de whisky (bourbon)
- **3cl** de jus de citron fraîchement pressé
- **1.5cl** de sirop de sucre
- Glaçons

Préparation

1. Verser le whisky, le jus de citron et le sirop de sucre dans un shaker et bien secouer.
2. Ajouter des glaçons et secouer à nouveau.
3. Filtrer le contenu dans le verre - celui-ci peut être rempli de glaçons en option.



Description

Les cocktails "Sour", dans leur forme de base, sont composés d'un spiritueux, de jus de citron et de sucre, ce qui les rend apparemment faciles à préparer. Cette catégorie comprend de nombreux types de Sour, tels que le Gin Sour, le Pisco Sour ou l'Amaretto Sour. Un Whiskey Sour classique est réalisé dans un shaker et servi dans un verre D.O.F. ou un verre Sour spécial, garni d'une tranche de citron et d'une cerise au marasquin. Dans de nombreuses recettes, 2 gouttes d'Angostura Bitters sont ajoutées à la fin. De nombreuses légendes entourent l'origine du Whiskey Sour. De nos jours, il est difficile de savoir qui a réalisé cette boisson mixte pour la première fois - les cocktails Sour étaient déjà populaires avant que la recette ne soit inscrite dans le livre de Jerry Thomas, *The Bartender's Guide* (1862). Il n'est probablement pas exagéré de dire que le Whiskey Sour est l'un des plus vieux cocktails du monde. En raison de sa longue tradition et de sa popularité inébranlable, les barmans ont eu de nombreuses occasions de modifier un peu la version classique. Les variantes bien connues du Whiskey Sour sont par exemple le Boston Sour avec du blanc d'œuf, le Continental Sour avec du Porto et le New York Sour avec du vin rouge sec.