

DRINKS.

French 75



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de Dry Gin
- **1cl** de jus de citron frais
- **0.5-1cl** de sirop de sucre
- **Une** goutte de champagne

Préparation

- 1.** Hormis le champagne, ajouter tous les ingrédients sur des glaçons dans un shaker et bien secouer.
- 2.** Filtrer dans une coupe à champagne pré-refroidie.
- 3.** Remuer doucement.



Description

Le French 75 a été créé aux alentours de la Première Guerre mondiale et des années 20 dorées qui ont suivi. Au début, il était simplement connu sous le nom de 75 par son inventeur Harry Mac Echoen, fondateur du Harry's New York Bar à Paris. À partir de 1930, il apparaît pour la première fois par écrit sous le nom de "French 75". Comme c'est souvent le cas, le cocktail a continué à évoluer. Dans les premières recettes, il était encore préparé avec du gin, du Calvados ou du brandy. Par ailleurs, l'absinthe originale a été remplacée par du jus de citron comme ingrédient de base. L'International Bartenders Association classe officiellement cette boisson parmi les classiques contemporains.