

DRINKS.

Kir Royal



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **10cl** de champagne ou de vin mousseux
- **1cl** de Crème de Cassis

Préparation

- 1.** Verser le champagne ou le vin mousseux dans une coupe à champagne et ajouter le Blanc de Cassis.
- 2.** Il faut soit remuer pour obtenir un goût uniforme, soit laisser le cassis se déposer au fond. Cela rendra la boisson plus sucrée à chaque gorgée.



Description

Le Kir Royal est une boisson apéritive populaire composée de liqueur Blanc Cassis et de champagne ou de vin mousseux. Son inventeur et homonyme est Félix Kir, maire de Dijon dans la première moitié du XXe siècle. La région de Dijon est toujours une zone de culture importante pour le cassis, dont on obtient finalement le Blanc Cassis. Félix Kir a toujours servi le Kir Royal lors des réceptions officielles à l'hôtel de ville, faisant ainsi la promotion de la région. Ce n'est que dans les années 1980 que le Kir Royal s'est répandu hors de France. Il est particulièrement populaire dans les classes supérieures. La série télévisée du même nom, "Kir Royal", qui relate le côté chic de Munich, rend hommage à la boisson et à sa saveur "royale" associée. Cette boisson est généralement servie dans une coupe à champagne, sans aucune garniture.