

DRINKS.

Mint Julep



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de bourbon ou de whisky de seigle
- **1cl** de sirop de sucre
- **8-10** feuilles de menthe
- **Sucre** en poudre
- **Glace** pilée

Préparation

1. Placer les feuilles de menthe dans un verre doseur avec le sirop de sucre et les écraser légèrement avec un pilon.
2. Ensuite, remplir le verre de glace et ajouter le whisky.
3. Bien mélanger, saupoudrer de sucre en poudre et décorer d'une feuille de menthe.



Description

Avant même que le terme de cocktail n'existe, le Mint Julep avait déjà été élaboré. La boisson est apparue pour la première fois au XVIIIe siècle, notamment dans le livre "Travels of Four and a Half Years in the United States of America" de John Davis, où le principal ingrédient de l'époque était encore le rhum et non le whisky comme aujourd'hui. Dans les États du Sud, le Mint Julep est bu le matin de préférence. Cela semble un peu étrange aujourd'hui, mais les cocktails en guise de rafraîchissement au petit matin, ont une longue tradition. Le sénateur Henry Clay a ramené la boisson dans le nord et l'a présentée pour la première fois au Round Robin Bar de l'hôtel Willard, à Washington D.C. Aujourd'hui, la Mint Julep est la boisson emblématique du bar et se trouve dans les bars du monde entier. Traditionnellement, le Mint Julep est servi sur des glaçons dans un gobelet en argent ou en étain et garni d'un brin de menthe poivrée.