

DRINKS.

Tequila Sunrise



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4.5cl** de Tequila blanche
- **9cl** de jus d'orange
- **1.5cl** de grenadine
- Glaçons

Préparation

1. Verser la tequila et le jus d'orange dans un verre à highball rempli de glaçons.
2. Ajouter la grenadine sans remuer.
3. Garnir avec une cerise cocktail et une tranche d'orange.



Description

Le cocktail fruité-sucré à base de tequila, de jus d'orange et de grenadine rappelle un lever de soleil grâce à sa couleur qui va du rouge orangé au jaune orangé - tout cela grâce à la grenadine, qui est ajoutée à la toute fin et qui coule au fond du verre. La boisson longue est préparée dans un verre highball et servi avec une tranche d'orange en guise de garniture. Le nom du mélange tequila-fruit provient d'un bar d'Agua Caliente, à Tijuana, près de la frontière californienne - bien que la recette semblait légèrement différente dans les années 1920. Les barmans américains l'ont simplifiée au cours des décennies suivantes et c'est ainsi qu'est né le Tequila Sunrise tel que nous la connaissons aujourd'hui. Gene Sulit, qui a travaillé à l'Arizona Biltmore Hotel dans les années 30 et 40, est souvent cité comme l'inventeur officiel de la célèbre boisson longue. Sa version se composait de tequila, de crème de cassis, de jus de citron vert frais et d'eau gazeuse. La boisson longue est ensuite devenu vraiment célèbre au début des années 70 lorsque Mick Jagger des Rolling Stones s'est vu servir la boisson au Trident Bar de Californie. Étant donné que les membres du groupe de rock'n'roll ne voulaient pas non plus manquer le cocktail dans d'autres villes lorsqu'ils étaient en tournée, bientôt tous les barmen du pays ont su préparer le Tequila Sunrise.