

DRINKS.

Espresso Martini



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 4 cl Vodka
- 2 cl Kahlúa
- 1 dose d'espresso
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 3 grains de café

Préparation

1. Laisser refroidir l'espresso fraîchement infusé.
2. Remplir un shaker Boston de glace et ajouter la vodka, le Kahlúa et l'espresso & le sirop de sucre de canne.
3. Secouer et verser dans un verre à Martini.
4. Garnir de grains de café.



Description

Le Martini est le roi des cocktails - aucune autre boisson mixte n'incarne autant la culture des bars que la combinaison de gin et de vermouth, qui est servie dans un verre à pied conique avec une olive. Cependant, il n'y a pas de réponse satisfaisante à la question de savoir qui a inventé le Martini. La boisson est née d'une obscure évolution du Martinez, qui avait lui-même évolué du Manhattan. Le fait est que les premières recettes de Martini ont été imprimées dans des livres de cocktails en 1888 et 1891. Au fil des décennies, des centaines de Martinis différents ont été créés, et certaines créations comportant le mot "Martini" dans leur nom n'ont que peu de choses en commun avec l'original. C'est probablement grâce à la simplicité de la recette de base du Martini que les barmen du monde entier ont exploré cette boisson de manière créative à différentes époques.

L'Espresso Martini est l'exemple parfait d'une boisson contemporaine qui n'a rien à voir avec la structure originale du Martini. Il n'est fait ni de gin ni de vermouth, mais il est toujours servi dans un verre à Martini. Grâce à l'ajout de liqueur de café et d'espresso, il s'agit d'une boisson d'après-dîner. Selon votre préférence, vous pouvez également ajouter un peu de sirop de sucre. L'Espresso Martini a été mélangé pour la première fois par Dick Bradsell dans un bar de Londres en 1984, alors qu'il souhaitait répondre à

une demande spéciale d'un top model britannique ("wake me up and knock me out"). Conformément au célèbre dicton de James Bond "shaken, not stirred", l'Espresso Martini est préparé dans un shaker.