

DRINKS.

Champagne Julep



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **1.5** cl Cognac
- **1** morceau de sucre
- **2** gouttes d'Angostura Bitters
- **8** feuilles de menthe
- **15** cl champagne
- **Glace** pilée

Préparation

- 1.** Placer les feuilles de menthe dans une tasse avec le sucre et les broyer légèrement avec un pilon.
- 2.** Remplir la tasse aux 3/4 avec de la glace.
- 3.** Verser lentement le cognac et le champagne et remuer doucement.
- 4.** Remplir la tasse à ras bord de glace et la garnir d'un brin de menthe.



Description

Presque tout le monde connaît le Mint Julep - ce cocktail emblématique à base de whisky, de sirop de sucre, de glace et de menthe était déjà décrit au 18e siècle. Comme il est traditionnellement servi dans une tasse julep, ce classique des bars est aujourd'hui encore présent dans tous les établissements. Cependant, peu de gens savent que le julep est un genre de cocktail à part entière - selon l'alcool de base utilisé à la place du whisky, une nouvelle variation est créée. Les premières recettes du Champagne Julep sont apparues à la fin du 19e siècle. Le nom ne pourrait pas être plus approprié: d'une part, le cocktail est préparé avec du cognac de la région de Champagne, d'autre part, du vrai champagne est ajouté dans le verre. Le Champagne Julep comprend également les typiques feuilles de menthe, le tout aussi typique morceau de sucre et quelques gouttes d'Angostura Bitters épicé.

