Recette cocktail

PISCO SOUR

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail attribué à Victor Morris, Bar Morris, Lima (Pérou), au début des années 1920 (origines débattues).

Ingrédients

PISCO	60 ML
GIFFARD EGG WHITE	20 ML
JUS DE CITRON VERT	30 ML

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker

2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer avec 3 traits de bitters aromatiques sur la mousse et servir

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *bitters aromatiques*

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf, simplifiée par le sirop Egg White.

A découvrir également

Moyen

AMARETTO SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Amaretto
Jus de citron jaune

Moyen

APRICOT SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Abricot
Giffard Egg White

MODERN SOUR (SANS ALCOOL)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pamplemousse Sans Alcool
Verjus
Sirop Hibiscus
Giffard Egg White