

Recette cocktail

## WHISKEY SOUR



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Recette simplifiée de l'immortel cocktail apparu dans les années 1860 aux États-Unis.

### 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 rempli de glace
- 6/6 Décorer et servir

### 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.

### Ingrédients

◆ BOURBON	50 ML
◆ GIFFARD EGG WHITE	30 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
◆ BITTERS AROMATIQUES	2 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

GLACE \_\_\_\_\_ *cubes*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *rocks*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cerise / zeste d'orange*



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

