Dimitri Barclais

Boissons avec alcool

Sazerac

5 min	5 min	0	0	176
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du cocktail

1. Rafraichir le verre à Whisky avec quelques glaçons.
2. Utiliser la timbale du shaker comme verre à mélange.
3. Rafraichir la timbale avec quelques glaçons.
4. A l'aide d'une cuillère à mélange, remuer les glaçons à l'intérieur de la timbale pour accélérer son refroidissement. Faire une trentaine de tours.
5. A l'aide d'une passoire à shaker, retirer l'eau fondue dans la timbale tout en conservant les glaçons.
6. L'absinthe a été interdite en France jusque dans les années 80.
7. Mesurer la quantité d'absinthe, puis la verser dans la timbale.
8. A l'aide d'une cuillère à mélange, faire une trentaine de tours pour que les glaçons s'imprègnent bien d'absinthe.
9. A l'aide d'une passoire à shaker, drainer l'absinthe et conserver uniquement les glaçons imprégnés.
10. Mesurer la quantité de whisky, le verser dans la timbale.
11. Faire de même avec le Cognac.
12. Pour garantir un juste équilibre, il faut mettre moins de cognac que de Whisky, le goût du cognac étant plus fort.

Ingrédients
pour 1 personne

Ingrédients pour le cocktail

- 2 verre(s) **Glaçon(s)**
- 4 cl **Whisky**
- 3 cl **Cognac**
- 1 c. à café **Sucre roux**
- 2 goutte(s) **Angostura**
- 1 cl **Absinthe**
- 1 **Zeste(s) de citron**
- 1 **Zeste(s) d'orange**

13 Mélanger en faisant une trentaine de tours à l'aide de la cuillère de mélange.

14 Drainer l'eau fondue du verre à l'aide de la passoire à shaker.

15 Vider le verre de ses glaçons.

16 Verser le cocktail dans le verre, sans les glaçons.

17 Verser le sucre de canne et mélanger.

18 Il est normal que le mélange prenne quelques minutes. Le sucre de canne est long à dissoudre dans l'eau.

19 Verser l'Angostura et mélanger.

20 Couper un large zeste de citron vert et d'orange.

21 Les retailler soigneusement en rectangle.

22 Presser le zeste de citron vert au-dessus du verre puis le passer sur le bord. Le twister puis le mettre dans le verre.

23 Faire la même chose avec le zeste d'orange.

24 Les zestes de citron et d'orange apportent un côté plus estival au cocktail, ils le rendent meilleur.

25 Pour rester dans la recette d'origine, ce cocktail peut être préparé avec uniquement du Cognac ou du Whisky.