



Boissons avec alcool
Sazerac



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

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**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Rafrachir le verre à Whisky avec quelques glaçons.
- 2 Utiliser la timbale du shaker comme verre à mélange.
- 3 Rafrachir 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.

- 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.