



Boissons avec alcool
Vieux carré



5 min	5 min	0	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **1** personne

**Ingrédients pour le
cocktail**

2 verre(s) **Glaçon(s)**
2.5 cl **Cognac**
2.5 cl **Whisky**
2.5 cl **Vermouth Rouge**
2.5 cl **Bénédictine**
1 **Zeste(s) d'orange**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Rafrachir le verre avec des glaçons.
- 2 Pour ce cocktail, utiliser la timbale du shaker comme verre à mélange.
- 3 Rafrachir la timbale avec quelques glaçons.
- 4 Pour bien rafraichir la timbale, mélanger les glaçons en faisant une trentaine de tours à l'aide d'une cuillère à mélange.
- 5 A l'aide d'une passoire à shaker, drainer l'eau fondue dans la timbale.
- 6 La particularité du Vieux Carré est qu'il contient la même quantité de chaque ingrédient.
- 7 Mesurer la quantité de Cognac, le verser dans la timbale.
- 8 Ajouter le Whisky de Seigle.
- 9 Ajouter le Carpano.
- 10 Ajouter la liqueur Bénédictine.
- 11 Pour mesurer 0.5 cl, utiliser une cuillère à mélange.
- 12 Mélanger l'ensemble et faisant une trentaine de tours à l'aide de la cuillère à mélange.
- 13 Retirer les glaçons du verre à Martini.

- 14** Poser une passoire sur la timbale et verser le cocktail dans le verre.
- 15** Découper un large zeste d'orange.
- 16** Retailer les bordures du zeste à l'aide d'un couteau d'office.
- 17** Presser le zeste sur le cocktail et sur le verre, puis le frotter sur le bord du verre.
- 18** Enrouler le zeste sur lui-même et le placer dans le cocktail.