DRINKS.

Mai Tai

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de rhum brun
- **3cl** de jus de lime
- **1.5cl** de Triple sec
- **1cl** de sirop de sucre
- **0.5cl** de sirop d’amande

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients ensemble avec des glaçons dans un shaker et agiter vigoureusement.

2. Filtrer le contenu dans un verre rempli de glace pilée.

3. Garnir le cocktail avec un brin de menthe ou une tranche de fruit.

Description

Le Mai Tai est la quintessence du cocktail Tiki, même s'il est rarement servi dans un mug Tiki. Quiconque a déjà fréquenté un bar de plage, une fête de plage, une discothèque d'hôtel ou un festival d'été connaîtra le Mai Tai comme faisant obligatoirement partie de la carte des boissons. Il est connu depuis 1972, date à laquelle Victor Bergeron a publié sa célèbre recette de cocktail dans son Guide du barman. Il l’aurait servi depuis 1944 en tant que propriétaire du célèbre Trader's Vic Tikibar en Californie. Cependant, certains de ses concurrents ont également affirmé (sans succès) avoir inventé le Mai Tai. La recette originale de Victor Bergeron est aujourd'hui pratiquement inimitable, puisque le rhum jamaïcain J. Wray & Nephew, de 17 ans d’âge, n'est plus produit. En lieu et place, vous pouvez aussi simplement mélanger un rhum jamaïcain sombre avec un rhum agricole. En réalité, n'importe quel rhum de haute qualité provenant des Caraïbes fera l'affaire. Quoi qu’il en soit, la recette du Mai Tai a été modifiée d'innombrables fois depuis les années 70. De nos jours, chaque bar semble avoir sa propre création. Certains y ajoutent du jus d'ananas et d'orange dans le verre, d'autres omettent le sirop d'amande, d'autres encore mélangent le tout dans de l'eau-de-vie d'abricot. La version la plus originale et la plus simple d'un Mai Tai, cependant, ne contient que cinq ingrédients et est servie dans un verre

tumbler.