DRINKS.

Tommy's Margarita

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de tequila blanche
- **2cl** de jus de lime
- **1cl** de sirop d’agave
- Glaçons
- Sel

Préparation

1. Frotter le bord d'un verre pré-refroidi avec un quartier de citron vert.

2. Renverser le verre et le déposer sur une assiette remplie de sel.

3. Ajouter la tequila, le jus de citron vert et le sirop d'agave dans un shaker et remplir avec beaucoup de glaçons.

4. Agiter vigoureusement pendant 15 secondes.

5. Filtrer le contenu dans le verre à l'aide d'une passoire de bar.

Description

Une Margarita est un cocktail à base de tequila, qui est devenu populaire dans le monde entier dans les années 1950. Aujourd'hui, c'est l'une des boissons à base de tequila les plus connues au niveau international et on peut la trouver sous de nombreuses variantes. En règle générale, une Margarita classique se compose de tequila, de jus de citron vert et de Triple Sec. Pour la préparation du "Tommy's Margarita", qui a été inventé par Julio Bermejo à San Francisco en 1990, on utilise du sirop d'agave au lieu de Triple Sec. Le nom est inspiré du restaurant mexicain Tommy's, qui existe depuis 1965 et est géré par la famille Bermejo, qui a immigré du Yucatan à l'époque. Variante de la boisson courte classique, le Tommy's Margarita a fait le tour du monde et est bien connu des barmen. La boisson est servie dans un verre tumbler, une coupe à cocktail, un verre à Martini ou - dans le meilleur des cas - un

verre à Margarita dont le bord a été préalablement recouvert d'une croûte de sel. Pour une version authentiquement mexicaine, au lieu du sel de table normal, il faut utiliser le "Sal de Gusano" (sel de larve d'agave), qui est réalisé avec des vers maguey rôtis (le ver du Mezcal), des piments séchés et du sel marin.