

# DRINKS.

## Basil Smash



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **5cl** de gin
- **2 cl** de jus de citron fraîchement pressé
- **2cl** de sirop de sucre
- **une** poignée de basilic
- Glaçons

### Préparation

1. Mélanger le jus de citron et les feuilles de basilic avec les tiges dans un shaker.
2. Ajouter le gin, le sirop de sucre et les glaçons, puis secouer.
3. Filtrer dans un verre tumbler rempli de glaçons.
4. Garnir avec un brin de basilic.



### Description

Le Gin Basil Smash appartient d'une part à la catégorie des cocktails Sour et d'autre part à la catégorie des cocktails Smash, qui contiennent des fruits ou des herbes écrasés. À l'origine, un Smash était une boisson mixte dans laquelle un spiritueux était combiné avec du sucre et de la menthe. Cependant, étant donné que les premiers Smash ne différaient guère des Juleps, ils sont tombés dans l'oubli après un premier envol au milieu du XIXe siècle, avant de redevenir populaires à la fin du XXe siècle grâce à l'ajout d'agrumes. La version au gin et au basilic, désormais mondialement connue, a été inventée en Allemagne - et curieusement, presque simultanément dans deux villes différentes. L'invention du cocktail Gin Basil Smash est d'ordinaire attribuée au propriétaire du bar de Hambourg, Jörg Meyer, qui a publié la recette sur un blog en 2008. La recette, qui s'est inspirée des Whiskey Smashes américains, s'est répandue comme une traînée de poudre et a rapidement été connue au-delà des frontières allemandes. Ceci dit, le propriétaire du bar d'Ulm, Hariolf Sproll, avait déjà commencé à servir à sa clientèle, quelques mois auparavant, une nouvelle création de cocktail à base de gin, de basilic, de citron et de sirop de sucre. Mais contrairement à Jörg Meyers, sa variante du Smash n'a pas été publiée sur Internet, si bien que seules quelques personnes en ont eu vent. Le Gin Basil Smash est

généralement servi dans un verre tumbler et garni d'une branche de basilic. Pour la préparation de la boisson contemporaine, il est important d'utiliser suffisamment de basilic avec les tiges. Celles-ci ne doivent pas être trop écrasées lorsqu'elles sont mélangées, sinon la couleur devient "trop" verte et le goût terreux. De plus, il est conseillé d'utiliser un gin aux agrumes, car il s'harmonise mieux avec le goût du basilic qu'un gin au genièvre.