

# DRINKS.

## Gin Sour



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **4cl** de gin
- **2cl** de jus de citron fraîchement pressé
- **1cl** de sirop de sucre
- Glaçons

### Préparation

1. Verser le gin, le jus de citron et le sirop de sucre dans un shaker avec des glaçons.
2. Agiter pendant environ 30 secondes.
3. Filtrer le contenu dans un verre rempli de glaçons.
4. Garnir avec une rondelle de citron.



### Description

Les cocktails Sour sont constitués d'un spiritueux, d'un jus de citron et de sucre et semblent donc faciles à préparer. Cette catégorie comprend de nombreux types de Sour, tels que le Whiskey Sour, le Pisco Sour ou l'Amaretto Sour. Un Gin Sour classique est préparé dans un shaker et servi dans un verre (de préférence un verre D.O.F.), qui doit être garni d'une tranche de citron. L'histoire détaillée de l'origine du Gin Sour n'est pas documentée. Cependant, la boisson courte est presque certainement née à la même époque que les autres boissons de la catégorie des Sour, car de nombreuses recettes anciennes indiquaient clairement que le mélange fonctionnerait avec n'importe quel type de spiritueux. Les Sour sont apparus dans la seconde moitié du XIXe siècle, étant immortalisés dans les premiers recueils de recettes de l'époque. D'autres cocktails à base de gin comme le Tom Collins, le Gin Fizz et le Gimlet ont une structure assez similaire à celle du Gin Sour - et ils sont tous apparus à peu près à la même époque. C'est le légendaire Jerry Thomas qui a été le premier à transcrire une recette de Gin Sour dans son livre *The Bartender's Guide* en 1862.