DRINKS.

Horse's Neck

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de bourbon
- **15cl** de Ginger Ale
- **3** gouttes d’Angostura Bitters
- **long** zeste de citron en spirale
- Glaçons

Préparation

1. Utiliser un zesteur pour découper le zeste le plus long possible d'un citron.

2. Verser le bourbon dans un verre rempli de glaçons.

3. Verser l'Angostura Bitters dans le verre.

4. Ajouter le Ginger Ale et remuer doucement.

5. Garnir avec le zeste.

Description

Le Horse's Neck fait partie des Highballs et est donc également servi dans un verre à long drink. En plus d'un spiritueux de base (classiquement le brandy ou le whisky bourbon), il contient une quantité plus importante d'un liquide non alcoolisé, en l'occurrence du Ginger Ale. Le cocktail doit son nom à un long zeste de citron coupé en spirale, qui est ajouté à la boisson comme élément décoratif et atteint idéalement le fond du verre. Le bout du zeste dépasse du verre et est censé rappeler le cou d'un cheval. Dans les années 1890, le cocktail est en réalité devenu une boisson non alcoolisée, composée de Ginger Ale, de glaçons et d'un long zeste de citron. Quelques années plus tard, il est devenu habituel d'ajouter de temps en temps quelques gouttes de whisky ou de cognac - dans ce cas, le cocktail s'appelait "Horse's Neck with a Kick". Il faudra attendre les années 1950 pour que la version alcoolisée supplante complètement la boisson non alcoolisée. De nos jours, le Horse's Neck with a Kick est une version encore plus forte du Highball habituel, élaborée avec du bourbon à haute teneur en alcool et de la bière au gingembre au lieu du Ginger Ale.