DRINKS.

Sazerac

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de whiskey de seigle
- **1** morceau de sucre
- **0.25cl** d’absinthe
- **3** traits de Peychaud’s Bitters

Préparation

1. Dans un verre à mélange, répandre les bitters sur le morceau de sucre et écraser.

2. Verser le whisky de seigle par-dessus et remuer.

3. Mouiller un verre O.F. préalablement refroidi avec l’absinthe (pour ainsi dire le rincer) et le remplir avec le cocktail.

4. Presser le zeste de citron et le frotter sur le bord du verre avant de l'utiliser comme garniture.

Description

La Nouvelle-Orléans a été un centre de la culture des premiers cocktails. Après tout, les boissons mixtes légendaires, comme le Brandy Crusta, le Ramos Gin Fizz, le Vieux Carré et le Hurricane ont été inventés dans les bars de la ville. Cependant, le premier cocktail - et soi-disant le plus ancien de toute l'Amérique - était le Sazerac. Il est très similaire à l'Old Fashioned et est donc également servi dans un verre correspondant. Le Sazerac a été inventé en plusieurs étapes. Au début, les barmen de la Nouvelle-Orléans préparaient des boissons similaires. La légende raconte qu'à partir des années 1830, l'apothicaire Antoine Amedie Peychaud aimait mélanger ses Peychaud's Bitters avec le "Sazerac de Forge et Fils Cognac" (ce cognac est aujourd'hui une relique historique pratiquement inestimable). Le café The Sazerac Coffee House a rapidement adopté l'idée et popularisé le cocktail, composé de cognac, d'amers et de sucre. En 1869, Thomas H. Handy reprend le magasin, fonde la société Sazerac et modifie la recette, en utilisant du whisky de seigle au lieu du cognac et en ajoutant un soupçon d'absinthe. Aujourd'hui, le Sazerac peut être réalisé avec du cognac, du whisky de seigle, ou simplement avec les deux spiritueux, la version au whisky de seigle étant la plus populaire. Si le coût plus élevé ne vous

dérange pas, vous pouvez utiliser le Sazerac Rye à cette fin, comme cela a été officiellement suggéré. La particularité du Sazerac est que le verre est mouillé avec de l'absinthe avant d’y verser le cocktail, ce qui permet d'obtenir une aromatisation subtile - ce procédé est appelé "Sazerac-Style" et est la marque de fabrique de la boisson, qui est désormais le cocktail officiel de la Nouvelle-Orléans.