

DRINKS.

Pisco Sour



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5cl** de pisco
- **2.5cl** de jus de lime
- **1.5cl** de sirop de sucre
- $\frac{1}{2}$ blanc d'œuf
- **3** gouttes d'Angostura Bitters

Préparation

1. Ajouter le pisco, le jus de citron vert, le sirop de sucre et le blanc d'œuf dans un shaker et agiter pendant environ 15 secondes.
2. Ajouter une poignée de glaçons et secouer à nouveau pendant 15 secondes.
3. Filtrer le contenu dans un verre pré-refroidi.
4. Verser l'Angostura Bitters sur le dessus de la mousse.



Description

Les cocktails Sour sont constitués d'un spiritueux, de 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 Gin Sour ou l'Amaretto Sour. Le Pisco Sour est à base de Pisco, l'alcool national du Pérou, un distillat élaboré à partir de moût de raisin. Le Pisco classique utilisé est la variété Quebranta, très répandue dans le pays. Le cocktail contient également du blanc d'œuf et de l'Angostura Bitter ou l'équivalent péruvien "Amargo Chunchu" - si vous aimez réaliser des cocktails élégants, vous pouvez également "décorer" la mousse avec un peu de cannelle. La boisson courte a été mentionnée pour la première fois à la fin des années 1920 dans une publicité du Morris Bar dans un guide de la ville de Lima et aurait été créée par le propriétaire du bar, Victor Vaughen Morris, un expatrié américain. Le Pisco Sour est réalisé dans un shaker et fait bonne figure dans une grande variété de verres: que vous utilisiez un verre O.F., une coupe à cocktail ou un verre Sour spécial, vous avez le choix.

