

DRINKS.

Tom Collins



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de London Dry Gin ou Old Tom Gin
- **2cl** de jus de citron
- **1cl** de sirop de sucre
- **10cl** d'eau gazeuse
- Glaçons

Préparation

1. Verser le gin, le jus de citron et le sirop dans un verre.
2. Ajouter des glaçons.
3. Verser l'eau gazeuse, remuer doucement et garnir.



Description

Un Collins peut être préparé avec presque tous les spiritueux, comme la vodka, le rhum ou le cognac. Le représentant le plus connu de ce genre de cocktail est sans doute le Tom Collins au gin. L'origine du nom est discutable: d'une part, il est possible que le barman londonien John Collins ait un jour inventé la boisson; d'autre part, le Old Tom Gin, souvent utilisé, a peut-être contribué à fournir une partie du nom. Ce qui est certain, c'est que dans les années 1860 déjà, les barmen combinaient du gin, du jus de citron, du sucre et de l'eau gazeuse. La boisson longue est donc une combinaison de Sour et de Fizz. En 1882, la recette a ensuite été immortalisée dans un recueil de cocktail de Harry Johnson - sa popularité n'a cessé de croître depuis. Comme aucun accessoire de bar spécial n'est nécessaire pour préparer cette boisson longue, le Tom Collins est souvent préparé dans le cadre privé. Il est servi dans des verres à long drink étroits et hauts ou dans des verres Collins spéciaux, qui sont décorés d'une tranche d'agrumes et/ou d'une cerise à cocktail.