DRINKS.

Cosmopolitan

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de vodka aux agrumes
- **2cl** de jus de citron vert ou de Lime Juice Cordial
- **2cl** de Triple Sec (Cointreau)
- **2-4cl** de jus de canneberges

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.

2. Agiter pendant environ 15 secondes.

3. Filtrer dans un verre pré-refroidi.

4. Garnir avec un zeste de citron ou d'orange.

Description

Dans les années 90, le Cosmopolitan - un mélange de vodka, d'agrumes et de canneberges - était le cocktail le plus populaire dans les bars branchés de Londres et de New York. A partir de 1999, le "Cosmo" est devenu célèbre dans le monde entier comme le cocktail préféré des jeunes femmes de Sex and the City. Aujourd'hui encore, la boisson courte est considérée comme particulièrement "chic" en raison de sa forme de présentation et de sa couleur féminine et attrayante. Cependant, les origines du Cosmopolitan - comme c'est le cas de la plupart des célèbres cocktails actuels - ne sont pas claires à 100%, car plusieurs personnes pourraient avoir potentiellement inventé cette boisson. Ce qui est certain, c'est que des recettes similaires existaient bien avant et qu'il y a eu plusieurs cocktails rosés-rouges servis dans des verres à Martini et baptisés "Cosmopolitans" tout au long du XXe siècle. La boisson courte sous sa forme actuelle est essentiellement un Kamikaze avec du jus de canneberge. Toby Cecchini est souvent cité comme l'inventeur du cocktail Cosmo. Il affirme lui-même avoir adapté et modifié la recette d'un prédécesseur du Cosmopolitan, qui faisait les rondes dans les bars LGBT et qui était réalisé avec de la grenadine. Pour sa création, il a utilisé la vodka Absolut Citron et au lieu de la grenadine, il a utilisé du jus de canneberge.