DRINKS.

Zombie

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** 2cl de rhum et 2cl de rhum overproof
- **2cl** d’eau-de-vie de cerise
- **1cl** d’eau-de-vie d’abricot
- **2cl** de jus de citron
- **1cl** de grenadine
- **3** cl de chaque: jus d'orange et jus d'ananas

Préparation

1. Ajouter tous les ingrédients, sauf le rhum Overproof, dans un shaker avec des glaçons.

2. Agiter pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que le shaker ait refroidi de manière significative.

3. Filtrer à travers une passoire de bar dans un verre avec des glaçons.

4. Verser le rhum Overproof sur une cuillère de bar renversée dans le verre.

5. Garnir avec un brin de menthe.

Description

L'un des cocktails Tiki les plus célèbres est le Zombie, qui combine du rhum, diverses liqueurs de fruits et quelques jus de fruits. En raison de sa teneur plutôt élevée en alcool, le Zombie est connu pour donner à ses consommateurs le sentiment d'être "morts-vivants" - pendant des années, sa consommation était même limitée à deux verres par consommateur. La légende veut que le cocktail Zombie soit né dans le légendaire Tiki Bar d'Hollywood, "Don the Beachcomber" - où, en 1934, l'aventurier et entrepreneur Donn Beach, vétéran de la guerre, a préparé la boisson pour un ami ayant la gueule de bois, peu avant son départ. Étant donné que le propriétaire du bar, qui a fondé la culture Tiki américaine à l'époque, n'a pas publié sa recette du "Zombie Punch" et l'a également modifiée à plusieurs reprises, la composition exacte et la méthode de préparation sont restées longtemps

inconnues. Dans les années 2000, Jeff Berry, auteur de livres sur les cocktails, en a décomposé les ingrédients. Cependant, à cette époque, de nombreuses recettes plus ou moins similaires avaient été établies dans le monde entier. En conséquence, il existe aujourd'hui des centaines de variantes différentes d'un Zombie, certaines contenant jusqu'à dix ingrédients. Par ailleurs, certains cocktails sont mélangés dans un mixeur sur pied sur de la glace pilée, tandis que d'autres sont préparés dans un shaker. Comme verre de service, les mixologus privilégient généralement un verre à long drink ou un verre Tiki spécial.