DRINKS.

White Russian

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de vodka
- **3cl** de Kahlúa
- **3cl** de crème
- Glaçons

Préparation

1. Fouetter légèrement la crème de sorte qu'elle ne soit pas trop ferme.

2. Mettre des glaçons dans un verre tumbler.

3. Ajouter la vodka et le Kahlúa et remuer.

4. Recouvrir de crème et remuer brièvement une dernière fois.

Description

Le White Russian est une évolution du cocktail Black Russian, dont la première mention écrite date de 1961. Dans une note de bas de page d'une recette du Black Russian, dans le "Diner's Club Drink Book", l'auteur a écrit que l'ajout de crème créerait un White Russian. Cependant, aucun des deux cocktails n'est d'origine russe - le nom est uniquement dérivé de la vodka qu'il contient, qui est souvent associée à la Russie. La recette du White Russian est apparue dans une publicité pour Southern Comfort, un fabricant populaire de liqueur de café, en 1965, mais la boisson n'a pas pris son envol avant 1998, lorsque Jeff Bridges a siroté le cocktail neuf fois sur le grand écran dans le film "The Big Lebowsky". Aux côtés du Cosmopolitan, rendu célèbre par Sex and the City, le White Russian est ainsi un parfait exemple de la symbiose entre la culture du cocktail et les médias modernes. La boisson courte sucrée et crémeuse est l'une des boissons d'après-dîners, servie dans un verre tumbler sur des glaçons ou dans un verre à cocktail sans glaçons et sans garniture. Si vous trouvez la crème trop grasse et la boisson trop volumineuse, vous pouvez aussi utiliser du lait - mais dans ce cas, le White Russian perd un peu de sa consistance crémeuse.