DRINKS.

Between the Sheets

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de rhum blanc
- **3cl** de cognac
- **3cl** de Triple Sec
- **2cl** de jus de citron fraîchement pressé

Préparation

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

2. Bien secouer.

3. Filtrer dans un verre pré-refroidi et garnir.

Description

Le Between the Sheets est en quelque sorte la version des années 1930 du Sex on the Beach - un cocktail au nom légèrement provocateur qui vous reste en tête, mais qui n'est pas aussi désagréable que certaines créations modernes. Le Between the Sheets est une variation du cocktail Sidecar, qui avait un succès fou depuis un certain temps, avant que le légendaire barman Harry MacElhone, fondateur du Harry's New York Bar à Paris, ne conçoive la recette en utilisant du cognac, du rhum, du Triple Sec et du jus de citron. Bien qu'il existe des théories contradictoires quant à l'origine du cocktail, il semble logique que le Between the Sheets ait été inventé alors que le Sidecar faisait également partie du répertoire standard depuis plusieurs années. Le cocktail est préparé dans un shaker et servi dans un verre à Martini ou une coupe à cocktail - un zeste de citron sert de garniture.