

DRINKS.

Gin Fizz



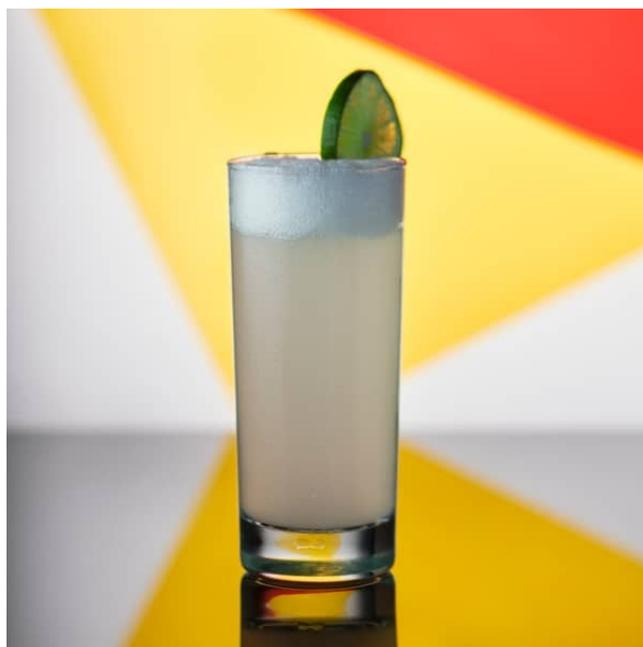
Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de gin
- **3cl** de jus de citron fraîchement pressé
- **2cl** de sirop de sucre
- **Eau** gazeuse
- Glaçons

Préparation

1. Verser le gin, le jus de citron et le sirop de sucre dans un shaker avec des glaçons.
2. Agiter pendant environ 30 secondes.
3. Filtrer le contenu dans un verre rempli de glaçons.
4. Remplir d'eau gazeuse.



Description

Le Gin Fizz est en réalité un Gin Sour qui se transforme en long drink par l'ajout d'eau gazeuse. C'est la raison pour laquelle le Gin Fizz est toujours servi dans un grand verre tumbler ou un verre à long drink. En outre, il ressemble au Tom Collins - les recettes sont presque identiques, mais le Tom Collins est plus souvent préparé avec du Old Tom Gin et "construit" directement dans le verre, tandis qu'avec le Gin Fizz, on prépare d'abord un Gin Sour dans le shaker puis on le remplit d'eau gazeuse. Jerry Thomas a inscrit la première recette d'un Gin Fizz dans un livre sur les cocktails publié en 1876 - c'est donc un véritable classique de l'art des cocktails! Il existe également plusieurs variantes du long drink, comme le Ramos Gin Fizz, qui contient des ingrédients supplémentaires comme de la crème, de l'eau de fleurs d'oranger et du blanc d'œuf, et le Sloe Gin Fizz. Souvent, le Gin Fizz est également surmonté d'une couronne mousseuse, créée en agitant un blanc d'œuf dans le shaker.