

DRINKS.

Porto Flip



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de Porto rouge
- **1cl** de Cognac
- **1cl** de sirop de sucre
- **2cl** de crème
- **1** jaune d'œuf

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.
2. Bien secouer pendant environ 45 secondes.
3. Filtrer dans un verre pré-refroidi.
4. Râper de la noix de muscade par-dessus.



Description

Le Porto Flip ressemble à une boisson de dessert au goût de café ou de chocolat. Mais il ne faut pas se laisser tromper par sa couleur: en réalité, le Porto Flip est l'un des rares cocktails à base de vin de Porto et, pour cette seule raison, il fait partie d'une classe à part. Il est considéré comme une boisson d'après-dîner et appartient également au groupe des Flips, qui par définition contiennent du vin de liqueur et/ou du brandy, ainsi que du jaune d'œuf. Oui, exactement, le Porto Flip ne contient pas de blanc d'œuf, comme c'est le cas pour la plupart des Sour, mais du jaune d'œuf ou parfois un œuf entier. L'existence du Flip est en grande partie due à Jerry Thomas, l'ancêtre de l'art du cocktail américain. Dans son ouvrage monumental "How to Mix Drinks", publié en 1887, le barman mondialement connu a énuméré plusieurs Flips qui étaient servis soit froids soit chauds, dont le Porto Flip. À l'époque, il a été surnommé "Coffee Cocktail" à juste titre car, selon Jerry Thomas, il devait être bu comme un café, à condition d'aimer tout de même le café alcoolisé. Dans sa forme la plus simple, le Porto Flip se compose de cognac, de Porto Tawny et de jaune d'œuf - du moins c'est la recette à laquelle adhère la prestigieuse International Bartenders Association. De nombreuses recettes comprennent également un peu de sirop de sucre et de crème, bien que, contrairement au lait de poule, les Flips ne contiennent généralement pas de produits laitiers. En général, le Porto Flip, comme recommandé par Jerry Thomas, est garni de

noix de muscade râpée.