

DRINKS.

Black Russian



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de vodka
- **2cl** de liqueur de café

Préparation

1. Mettre des glaçons dans un verre tumbler.
2. Ajouter la vodka et la liqueur de café et bien remuer.



Description

Le Black Russian simple est réalisé en un rien de temps et ne comporte que deux ingrédients: vodka et liqueur de café. Gustave Tops l'a inventé dans les années 1940 alors qu'il était barman à l'Hôtel Metropole à Bruxelles. La légende veut qu'il ait créé la boisson pour Perle Meta, l'ambassadeur américain au Luxembourg à l'époque. Le nom fait clairement référence à sa couleur sombre, due à la liqueur de café, et à la vodka, que les gens aiment associer à la Russie. Le Black Russian ajoute simplement de la crème à la version originale. Le White Russian doit sa célébrité au film "The Big Lebowski" de 1998. Le Black Russian, en revanche, est beaucoup moins, mais il est certainement considéré comme un classique absolu!