

DRINKS.

Grasshopper



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de Crème de Cacao (blanc)
- **3cl** de Crème de Menthe (vert)
- **3cl** de crème

Préparation

- 1.** Verser tous les ingrédients dans un shaker et agiter vigoureusement.
- 2.** Filtrer le contenu dans un verre pré-refroidi.
- 3.** En option, la boisson peut être décorée avec de la noix de muscade râpée ou des copeaux de chocolat.



Description

Le Grasshopper est un cocktail de fin de repas crémeux-sucré composé à parts égales de crème, de liqueur de cacao et de liqueur de menthe verte. On ignore quand exactement la recette a été inventée, mais on suppose que les bars américains ont commencé à servir le cocktail avant l'époque de la Prohibition. Le Grasshopper est surtout attribué à Philibert Guichet, le propriétaire du Tujaque's Bar à la Nouvelle-Orléans. Le cocktail a acquis une grande notoriété à la fin des années 1950, lorsqu'il a été présenté comme la boisson signature de la société de spiritueux Hiram Walker and Sons. Le cocktail mentholé de fin de repas, qui se distingue par sa couleur verte, est servi dans des verres à Martini ou des coupes à cocktail et est souvent décoré d'un brin de menthe.