DRINKS.

# New York Sour

Scanner pour visiter la version en ligne

## Ingrédients

- **5cl** de bourbon ou de whisky de seigle
- **2cl** de jus de citron
- **1cl** de sirop de sucre
- **1cl** de vin rouge

## Préparation

**1.** Secouer tous les ingrédients, sauf le vin rouge, sur des glaçons (sauf si vous voulez utiliser du blanc d'œuf - dans ce cas, secouez d'abord sans glaçons jusqu'à obtenir une mousse).

**2.** Ensuite, filtrer dans un verre tumbler rempli de glaçons.

**3.** Ajouter le vin rouge.

## Description

Le New York Sour ou Whisky Sour existe depuis le XIXe siècle. À l’époque, les gens prenaient n'importe quel whisky et le mélangeaient avec n'importe quel vin rouge. Aujourd'hui, les choses semblent un peu plus compliquées: il existe de nombreux noms pour cette boisson et des variantes avec du vin rouge, du Porto, avec ou sans blanc d'œuf, avec du whisky de seigle ou du bourbon. Par souci de simplicité, on parle uniquement du Continental Sour ou du New York Sour. Pour le New York Sour, on utilise du vin rouge et du blanc d'œuf uniquement en option. C'est purement une question de goût, car le blanc d'œuf donne à la boisson une certaine consistance et, bien sûr, il le transforme également visuellement. Pour ce qui est d’utiliser du whisky de seigle ou du whisky bourbon, c'est encore une question de goût. Alors que le whisky de seigle est plus granuleux et donne donc à la boisson une note plus acidulée et moins sucrée, le bourbon est plutôt sucré et s'harmonise mieux avec le Porto grâce à ses notes de vanille.