

DRINKS.

Grand 75



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5cl** Grand Marnier
- Champagne
- **1cl** de jus de citron
- **Zeste** d'orange ou de citron
- Glaçons

Préparation

1. Préparer un verre à champagne avec des glaçons.
2. Retirer les glaçons et verser le Grand Marnier.
3. Ajouter le jus de citron et compléter avec du champagne.
4. Garnir le verre d'un zeste d'orange ou de citron en spirale.



Description

Tout le monde connaît le French 75. Ce cocktail, apparu dans les bars européens pendant la Première Guerre mondiale, est depuis lors préparé avec du gin et du champagne. Mais il n'a pas fallu longtemps pour que des mixologues réputés présentent diverses variations de la recette. Par exemple, David Embury a choisi le cognac au lieu du gin comme base dans son livre de 1948 "The Fine Art of Mixing Drinks". Le Grand 75 est finalement né d'une autre légère variation: le cocktail est fait avec du Grand Marnier, une liqueur traditionnelle à 40% qui est composée de 51% de cognac et de 49% d'essence alcoolique d'oranges amères des Caraïbes. Cela donne à la boisson, qui est généralement servie dans un verre à champagne, une touche légèrement fruitée.