DRINKS.

Vodka Martini

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5** cl Vodka
- **1** cl vermouth sec
- **1** olive verte

Préparation

1. Verser la vodka et le vermouth sec dans un verre à mélange rempli de glaçons.

2. Bien remuer pendant environ 20-30 secondes.

3. Filtrer dans un verre à Martini et garnir d'une olive.

Description

Le Martini est le roi des cocktails - aucune autre boisson mixte n'incarne autant la culture des bars que la combinaison de gin et de vermouth, qui est servie dans un verre à pied conique avec une olive. Cependant, il n'y a pas de réponse satisfaisante à la question de savoir qui a inventé le Martini. La boisson est née d'une obscure évolution du Martinez, qui avait lui-même évolué du Manhattan. Le fait est que les premières recettes de Martini ont été imprimées dans des livres de cocktails en 1888 et 1891. Au fil des décennies, des centaines de Martinis différents ont été créés, et certaines créations comportant le mot "Martini" dans leur nom n'ont que peu de choses en commun avec l'original. C'est probablement grâce à la simplicité de la recette de base du Martini que les barmen du monde entier ont exploré cette boisson de manière créative à différentes époques.
La Vodka Martini est une variante très terre à terre et très connue du Martini original. Elle a probablement vu le jour dans les années 1950, lorsque la vodka est devenue populaire aux États-Unis. Les films de James Bond sortis à partir de 1962 ont ensuite fait connaître la Vodka Martini sur le grand écran. La Vodka Martini a également fait l'objet de beaucoup d'attention dans les livres - bien que Bond ait commandé un Vesper Martini dans le premier roman de 1953, il s'est contenté de Vodka Martini ou de Gin Martini ordinaires dans les éditions subséquentes. Quant à savoir si une Vodka Martini doit effectivement être "secouée et non remuée", de nombreux mixologues et spécialistes se sont creusé la

tête. Aujourd'hui, il est généralement admis que le Martini secoué était une préférence individuelle de Bond et n'avait pas le droit d'exister dans les bars.