

DRINKS.

Old Fashioned



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5cl** de Bourbon ou de Rye Whiskey
- **2-3** tirets d'Angostura Bitters
- **1** morceau de sucre
- **2cl** d'eau
- Glaçons

Préparation

- 1.** Ajouter le morceau de sucre dans le verre et arroser d'Angostura Bitters.
- 2.** Ajouter de l'eau et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 3.** Ajouter des glaçons dans le verre et verser le whisky.
- 4.** Remuer doucement.



Description

L'Old Fashioned est sans doute la plus célèbre des boissons courtes, une sorte de cocktail dans sa "forme originale". Au début du XIXe siècle, les Américains entendaient par cocktail une boisson mixte composée d'un spiritueux, d'eau, de sucre et de bitters. Un siècle plus tard, le terme "Old Fashioned" était sur toutes les lèvres - alors que les recettes de cocktails devenaient de plus en plus complexes, les gens commandaient simplement un cocktail Old Fashioned quand ils le voulaient à l'ancienne. Bien que l'on prétende que la boisson courte a été inventée dans les années 1880 au Pendennis Club de Louisville, dans le Kentucky, il est difficile de retracer qui a réalisé l'Old Fashioned en premier. L'O.F. original est élaboré avec du bourbon ou du whisky de seigle, mais il existe également de nombreuses variations en ce qui concerne l'alcool de base utilisé et l'édulcorant ajouté. Il n'est donc pas rare d'utiliser d'autres spiritueux vieillissés en fût, comme le brandy, le rhum ou la tequila, à la place du whisky - mais le cocktail est alors précédé du nom du spiritueux utilisé. Le terme "Old Fashioned" ne désigne donc pas seulement un type de cocktail, mais tout un genre de boissons structurées de façon similaire. Bien sûr, un Old Fashioned doit être déversé dans un verre O.F. avec une base large et plate: il y a ainsi

encore de la place pour remuer la boisson, même si le verre contient un gros glaçon.