



Extraterrien
July 2013
France

Extraterrien 

« *Le Curaçao (j'ai opté pour un Pierre Ferrand Dry Curaçao) apporte une jolie élégance.* »

Whiskey Smash

17 JUILLET 2013

Ce soir, c'est **Stars and Stripes** avec le cocktail **Whiskey Smash**. Et pas besoin de me mettre sur écoute, je vous donne la recette juste en dessous.

Le **Whiskey Smash** est issu du livre de **Julien Escot**, *Cocktails, Leçons de dégustation* (éditions de La Martinière). Ce livre compact, par sa taille, propose un très grand nombre de recettes et d'astuces/techniques pour découvrir et approfondir ses connaissances et sa maîtrise.

Classés par typologie de saveurs, j'ai pioché dans la catégorie 'Frais et Fruité' pour vous trouver ce **Whiskey Smash**. Pour info, il est une adaptation d'une recette de **Dale DeGroff**.

Whiskey Smash

- 5 cl. de Bourbon
- 1,5 cl. de Curaçao orange
- 2 cl. de jus de Citron frais
- 2 cl. de sucre de canne
- 10 feuilles de menthe

On shake l'ensemble des ingrédients et on verse le cocktail dans un verre rocks remplis de glaçons. Pour la déco, vous pouvez ajouter un brin de menthe. Bon ok, je me suis un peu laissé emporter sur la déco ! Mais j'ai une menthe plutôt prolifique.



Le résultat est très agréable et rafraichissant, c'est tout en douceur et le Curaçao (j'ai opté pour un **Pierre Ferrand Dry Curaçao**) apporte une jolie élégance.

Pour contre balancer cette douceur, je vous propose de vous bouger un peu sur un air terriblement efficace : **Motörhead** ! Jamais je n'aurais imaginé poster cette musique, mais le clip a je trouve un second degré qui me fait marrer ; alors **Rock Out** !