

Manhattan

<p>Contenance 7 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER.</p> <p>2 CL DE VERMOUTH ITALIEN.</p> <p>5 CL DE RYE WHISKEY.</p> <p>DECORATION: UNE CERISE A L'EAU DE VIE.</p>	<p>Couleur : AMBRE</p> <p>% d'alcool : 27,4</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>On admet généralement que le tout premier Manhattan fut préparé en 1874 au Manhattan Club de New York à l'occasion d'une fête donnée pour l'élection du gouverneur William J. Tilden. La mère de Winston Churchill était l'hôte de la "party", et un barman (dont le nom a été perdu) inventa le cocktail durant la soirée, le baptisant d'après le club qui l'employait.</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : SEC</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DANS UN VERRE A MELANGE/ VERSER QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER/ VERMOUTH ROUGE/ RYE WHISKEY.</p> <p>REMUER ET VERSER DANS UN VERRE A COCKTAIL. DECORER CERISE A L'EAU DE VIE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le vermouth est un apéritif à base de vin blanc ou rouge à base de sirop de sucre, d'alcool, de plantes ou fruits (écorce d'oranges etc...)</p>	<p>Remarques</p> <p>Un classique absolu, peut-être le plus grand de tous avec le Martini, le Manhattan évoque l'âge d'or de l'histoire du cocktail, c'est à dire les dernières années du dix neuvième siècle sur la Côte Est des États Unis, époque à laquelle naquit la "Old School of American Bartending". Plus que tous les autres, le Manhattan reste donc associé à la haute société New-yorkaise et Bostonienne, à des hommes élégants et lettrés tout droits sortis des illustrations de Leyenbecker, qui appréciaient à sa juste valeur cette préparation impeccablement sophistiquée. Il n'est donc guère étonnant que ses origines soient directement liées aux "sang bleu" de la East Coast qui allaient lui donner son aura de prestige et de classe.</p> <p>L'angostura bitter est élaboré à base de rhum, de gentiane, d'écorces d'orange, de substances amères et d'aromates.</p> <p>Elias Craig, un pasteur du Kentucky, distille pour la première fois avec du maïs un whiskey digne de ce nom. Il le baptise "Bourbon Country Whiskey", du nom de sa ville d'origine.</p>	<p>Connaissance des produits</p> <p>Le mot "whisky" proviendrait du celtique "uisgesbeatah" qui signifie "eau de vie...."</p> <p>Le rye whiskey, est un straight whiskey, c'est à dire obtenu sans mélange. Il doit contenir au moins 51% de seigle, ne pas sortir de l'alambic à plus de 80° et vieillir dans des fûts de chêne minimum 2 ans.</p>  <p>Surtout réputée pour ses bourbons, la distillerie Wild Turkey, élabore depuis plus de 50 ans l'un des meilleurs rye whiskeys. Ce dernier résulte de l'assemblage de 65 % de seigle, 23% de maïs et 12% d'orge maltée.</p>