

# Side Car

<p>Contenance 7 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CL DE JUS DE CITRON. 2 CL DE COINTREAU. 4 CL DE COGNAC.</p>	<p>Couleur : AMBRE</p> <p>% d'alcool : 29,7</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>Tombé un temps en désuétude, le Side-Car a connu un très sérieux retour de flamme durant ces dernières années. Si les hommes se sont volontiers fixés sur le Dry Martini ou le Old-Fashioned, le Side-Car est en effet redevenu l'apéritif essentiel des femmes de goût (les femmes de goût qui ont du coffre oserais-je préciser car il ne s'agit pas d'une boisson de nymphette). Tout ceci pour dire qu'on trouve aujourd'hui facilement le Side-Car dans un grand nombre d'endroits "à la mode". Une bonne chose, car plus encore que le Martini, le Side-Car permet immédiatement de juger des qualités d'un barman. Il fut créé au Harry's New York Bar de Paris en 1931</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : Sec</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER/ CITRON/ COINTREAU/ COGNAC. FRAPPER ET VERSER DANS UN VERRE A COCKTAIL</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p> <p>Le Cognac, est une eau-de-vie de vin d'Appellation d'Origine Contrôlée élaborée dans une Région de production délimitée depuis 1909.</p> 	<p>Remarques</p> <p>Le cointreau est une liqueur fabriquée à Angers à base d'alcool, de sucre, d'écorces d'oranges douces et amères.</p>  <p>Voici quelques conseils de base : Le Side-Car doit être d'une opacité légèrement pâle au moment où il vous est servi. Il doit aussi être vraiment froid. Ensuite le goût . Le corps du cognac, l'équilibre entre acidité et Sucre qui fait qu'il est impossible de dire où commence le citron et où finit le Cointreau : voilà, vous tenez un vrai Side-Car.</p>	