

Téquila Sunrise

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>8 CL DE JUS D'ORANGE</p> <p>4 CL DE TEQUILA</p> <p>UN TRAIT DE GRENADINE</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 13,3</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> <h1>DIRECT</h1>	<p>Historique</p> <p>On raconte que cette boisson a été créée par un barman ivre de San Francisco, qui a passé toute la nuit dans un bar jusqu'à ce que le patron pénètre à 9 heures du matin dans la salle.</p> <p>Le barman ivre lui expliqua, qu'il avait attendu le lever du soleil pour mixer un cocktail imitant cet instant. Naturellement pour prouver son histoire il dut mixer le cocktail devant le patron et il mixa par chance rapidement une "tequila sunrise". On ne sait pas si cette histoire est vraie-mais c'est en tout cas une réponse originale à la question d'où vient la "tequila sunrise".</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : MOYENNEMENT DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DIRECTEMENT DANS UN TUMBLER REMPLI DE GLACE/ JUS D'ORANGE/ TEQUILA.</p> <p>REMUER ET FINIR PAR UN TRAIT DE GRENADINE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Les Mexicains fabriquaient depuis longtemps la tequila quand les Espagnols envahirent le pays au XVIème siècle, une boisson alcoolique extraite de l'agave bleue...</p>	<p>Remarques</p> <p>Selon la loi Mexicaine, pour avoir droit à l'appellation "tequila", la tequila doit être produite dans l'état de Jalisco, à l'ouest du pays, ou encore dans certaines communes des départements limitrophes.</p> <p>Attention le Mezcal est confectionné à partir du mescalero, une variété de maguey.</p> <p>QUELQUES MARQUES: José Cuervo, Sauza...</p>	