White Lady

Contenance 7 cl	Composition	Couleur : AMBRE % d'alcool : 29,7 Type : FANCY DRINK
	1 CL DE JUS DE CITRON. 2 CL DE COINTREAU. 4 CL DE GIN.	
Elaboration	**Historique**	**Catégorie : SHORT DRINK** **Goût : Sec**
	Harry MacElhone, le créateur du Harry's Bar de Paris, l'inventa en 1919 alors qu'il oeuvrait au Ciro's Club de Londres, alors l'endroit le plus "hip" de toute l'Europe des noctambules. Il faut ajouter pour finir qu'Harry modifia la recette originelle au Harry's Bar de Paris en 1923, ce qui donna ceci : un tiers de Gin, un tiers de Cointreau et un tiers de jus de Citron.	Coût :
Verrerie	**Technique**	
	AU SHAKER/ JUS DE CITRON/COINTREAU/GIN. FRAPPER ET VERSER DANS UN VERRE A COCKTAIL.	 Photo du cocktail
Connaissance des produits	**Remarques**	
	Le cointreau est une liqueur fabriquée a Angers à base d'alcool, de sucre, obtenue par distillation d'écorces d'oranges douces et amères. Le cointreau appartient à la famille des triples-secs.	Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées….

Restocours.net