



Pim's Bartender
Cocktails Designer & Drinks Enhancer



WHISKY SOUR



WHISKY SOUR

**L'histoire du Whisky Sour remonte à plus de deux siècles.
La première mention écrite de ce cocktail date de 1870.**

**Originaire des États-Unis, il aurait été inventé par des marins
cherchant à prévenir le scorbut en ajoutant du jus de citron à
leur whisky. Ainsi est né le Whisky Sour.**

**Depuis, on y ajoute du blanc d'oeuf et du sucre, ce qui donne
au whisky sour consistante et rondeur en bouche.**



Durée : 45 sec



Difficulté : Médium



Quantité : 1 personne

Quantités

6cl

2cl

2cl

2cl

1 Trait

Ingrédients

Whisky

Jus de citron

Blanc d'oeufs

Sirop de sucre

Angoustura

Préparation

Remplir un shaker de glaçons

Verser tout les ingrédients sauf l'angoustura

Shaker environ 15 secondes puis verser sans glace dans un verre type Martini 🍸 ou sur glace dans un verre à whisky

Sur la mousse, faire quelques gouttes ou un trait d'angoustura