

Fiche Recette : Le Dry Martini Classique

Présentation

- Le Dry Martini est l'un des cocktails les plus emblématiques au monde, reconnu pour son élégance et sa simplicité.
- Temps de préparation : 3 minutes.
- Difficulté : Facile.
- Type : Cocktail apéritif.

Matériel nécessaire

- Verre à mélange (ou shaker)
- Cuillère à mélange
- Passoire à cocktail (strainer)
- Verre à Martini (verre à cocktail) préalablement refroidi
- Jigger (doseur)

Ingrédients

- 6 cl de Gin de qualité (ou Vodka selon préférence)
- 1 cl de Vermouth sec (Dry Vermouth)
- Glaçons de grande taille
- Zeste de citron ou olive verte pour la garniture

Étapes de préparation

- Refroidir le verre à Martini en le remplissant de glace ou en le plaçant au congélateur quelques minutes avant.
- Verser le gin et le vermouth dans le verre à mélange rempli de glaçons.
- Remuer délicatement avec la cuillère à mélange pendant environ 30 secondes pour refroidir sans trop diluer.
- Filtrer le mélange dans le verre à Martini glacé à l'aide de la passoire.
- Exprimer le zeste de citron au-dessus du verre pour libérer les huiles essentielles ou ajouter une olive piquée sur un pic.

Conseils de pro

- Utilisez toujours des glaçons très froids et pleins pour éviter une dilution excessive.
- Ne secouez jamais un Dry Martini, remuez-le pour conserver la clarté et la texture soyeuse.
- La qualité du gin est primordiale, choisissez un London Dry Gin pour un résultat authentique.
- Pour un Martini 'Extra Dry', réduisez la quantité de vermouth à quelques gouttes seulement.