

Fiche Recette : Le Whisky Sour Classique

Ingrédients

- 6 cl de Bourbon ou Rye Whisky
- 3 cl de jus de citron jaune fraîchement pressé
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 1 blanc d'œuf (optionnel, pour une texture onctueuse)
- Glaçons (gros cubes de préférence)
- Garniture : cerise au marasquin ou zeste d'orange

Matériel nécessaire

- Shaker à cocktail
- Jigger (doseur)
- Passoire à cocktail (strainer)
- Verre de type 'Old Fashioned' ou 'Tumbler'
- Presse-agrume

Étapes de préparation

- Refroidir le verre en le remplissant de glaçons ou en le plaçant au congélateur.
- Verser le whisky, le jus de citron, le sirop de sucre et le blanc d'œuf dans le shaker.
- Effectuer un 'dry shake' (secouer sans glace) pendant 10 secondes pour bien émulsionner le blanc d'œuf.
- Ajouter une généreuse quantité de glaçons dans le shaker.
- Secouer vigoureusement pendant 15 secondes jusqu'à ce que le shaker soit très froid.
- Vider le verre de ses glaçons et filtrer le mélange dans le verre à l'aide de la passoire.
- Ajouter la garniture choisie et servir immédiatement.

Conseils de pro

- Utilisez toujours du jus de citron fraîchement pressé pour garantir l'équilibre entre acidité et sucre.
- Le 'dry shake' est l'étape clé pour obtenir une mousse dense et persistante sur le dessus du cocktail.

- Pour une version vegan, remplacez le blanc d'œuf par 2 cl d'aquafaba (jus de cuisson des pois chiches) : le résultat est bluffant et sans goût résiduel.
- Si vous préférez un cocktail moins sucré, réduisez le sirop de sucre à 1,5 cl.