

Singapore Sling

Ingrédients de base pour 1 cocktail :

- 30 ml de gin
- 15 ml de Cherry Brandy (liqueur de cerises)
- 7,5 ml de Cointreau
- 7,5 ml de Bénédictine
- 10 ml de grenadine
- 120 ml de jus d'ananas
- 15 ml de jus de citron vert
- 1 larme d'Angostura bitters



Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Ajouter une dizaine de glaçons et secouer.

Remplir votre verre de 7 ou 8 cubes de glace.

Arroser avec le contenu du shaker. Sur une brochette piquer un morceau d'ananas et une cerise confite et la déposer sur le verre.

Bonne soif !

Pour la petite histoire :

Créé par son barman de l'époque, Ngiam Tong Boonn, en 1915, le Singapore Sling est le cocktail emblématique de l'hôtel Raffles, un des hôtels mythiques de Singapour. L'endroit était à l'époque un lieu de rencontre pour les gens de la bonne société. Si ces messieurs pouvaient sans problème y déguster un verre de whisky ou de gin, les dames, elles, ne pouvaient consommer d'alcool selon l'étiquette. Seuls le thé ou les jus de fruits leur était permis.

C'est là que Ngiam eut une idée de génie en créant ce cocktail qui ressemble à un jus de fruit (couleur rose) mais qui n'en est pas un. C'est l'inverse du Canada dry pour ceux qui se souviennent de la pub. Canada Dry est doré comme l'alcool, son nom sonne comme un nom d'alcool... mais ce n'est pas de l'alcool.

Un vrai coup marketing à l'époque et un succès immédiat !