

TOM COLLINS



Ce cocktail apparaît d'abord sous le nom de John Collins en 1869, puis son nom change en 1876 pour Tom Collins, en référence au nom du Gin Old Tom® très utilisé au XIX^e siècle.

45 ml de gin Old Tom®
20 ml de jus de citron frais
15 ml de sirop de sucre de canne
60 ml d'eau gazeuse
1 rondelle de citron

Remplissez complètement un verre long drink de glaçons.
Versez les ingrédients dans le verre.
Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.
Garnissez le verre avec la rondelle de citron.

RASPBERRY COLLINS



Cette variante du Tom Collins est inventée par Craibry Hill à Londres en 1999.

45 ml de gin
15 ml de jus de citron frais
15 ml de sirop de sucre de canne
60 ml d'eau gazeuse
6 à 8 framboises fraîches
+ 1 framboise pour le décor

Écrasez les framboises dans un shaker à l'aide d'un pilon.
Versez les autres ingrédients dans le shaker (sauf l'eau gazeuse).
Remplissez l'espace restant du shaker de glaçons.
Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.
Remplissez complètement un verre long drink de glaçons.
Ouvrez le shaker et ajoutez l'eau gazeuse.
Filtrez la boisson dans le verre à l'aide de deux passoires (à glaçons et fine).
Garnissez le verre avec la framboise.



Recettes issues du livre *Super Cocktails* @MANGO EDITIONS 2021.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.