



Extraterrien.com
May 2013
France



« Utiliser le gin Citadelle Réserve. Ce gin vieilli 6 mois en fûts apporte donc une touche plus douce et ronde qu'un gin plus classique. »

Negroni Especial

22 MAI 2013

On commence une petite série de posts consacrée au cocktail **Negroni**. #1 parce que c'est du pur bonheur à chaque fois, #2 parce qu'il suffit de changer quelques petites choses pour redécouvrir cette boisson. #3 peut-être à cause de **Mad Men** qui vient de reprendre il y a quelques semaines !

On commence avec une version découvert dans le [Cocktail Book](#) édité par la **Maison Cognac Ferrand**.

Cette recette nous vient tout droit du cerveau, certainement son hémisphère droit, de **Joseph Akhavan** de **la Conserverie** ([retrouvez la présentation de ce bar ici](#)). Il y apporte plusieurs twists, à commencer par utiliser le gin **Citadelle Réserve**. Ce gin vieilli 6 mois en fûts apporte donc une touche plus douce et ronde qu'un gin plus classique. Et pour contre balancer, au lieu de prendre à Vermouth rouge, il opte pour un blanc !

Negroni Especial

- 3 cl. de Gin
- 2 cl. de Vermouth blanc
- 2 cl. de Campari
- 1 dash d'Angostura Bitter

On incorpore tous les ingrédients dans un verre à mélange. Puis direction un verre **Old Fashioned** préalablement rempli d'un gros glaçon. Exprimez ensuite un zeste de citron et un d'orange. Vous pouvez d'ailleurs ajouter ensuite un zeste de chacun de ces deux agrumes.

L'aspect floral est la première chose qui surprend par rapport à un **Negroni** classique. C'est un cocktail très réconfortant et délicat ! Le choix d'un gin de grande qualité montre réellement la différence que cela donne au final ! Je ne peux que vous le conseiller.

