Selon les avis éclairés, le Whisky serait plutôt originaire d'Ecosse ou d'Irlande. Whisky de malt au goût prononcé ou Whisky de grain, plus léger, vieillissent en fût de chêne jusqu'à plénitude. Certains affirmeront qu'il est sacrilège de les préparer en cocktail. Pourtant la saveur particulière du whisky se marie avantageusement avec le café, les crèmes et les fruits. Chauds ou froids, les cocktails à base de Whisky se dégustent lentement en toute délectation. Ils sont composés au dernier moment, sans macération préalable. A consommer avec modération.

Le célèbre Irish coffe

Ingrédients pour 1 personne :

1.5 cl de sirop de sucre de canne

2 cl de crème fraîche liquide

4 cl de café

3 cl de whisky

Composé directement dans le bock, ce cocktail est accueilli avec bonheur les soirs d'hiver. Réchauffez le whisky dans le sucre sans le faire bouillir en remuant régulièrement. À côté, préparez un café noir et préchauffez le récipient d'accueil. Versez le mélange Whisky et sucre, puis le café noir, nappez de crème liquide et servez sans attendre. Montez votre crème pour la rendre plus légère en la plaçant 20 min au congélateur avant de la fouetter. De cette manière, vous serez certain de la réussir. Vous pouvez rajouter une poudre de chocolat sur le dessus, pour le goût et la décoration.

Le Whisky Sour

Ingrédients pour 1 personne :

5 cl de whisky

1 citron pressé

2 cl de sirop de sucre de canne

A l'origine, ce cocktail était servi chaud, mais l'invention des congélateurs a entraîné la création d'une version rafraîchissante désormais appelée Whisky Sour. Il est préférable d'utiliser un shaker pour fouetter correctement le mélange. Mélangez le jus de citron avec le whisky, le sucre de canne et quelques gros glaçons, puis frappez. Servez sans attendre que les glaçons fondent. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'angostura pour ses épices, ou un blanc d'oeuf avant de shaker. Le jaune d'oeuf épaissit le mélange qui devient plus consistant dans le verre choisi vintage.

Le pétillant Halloween

Ingrédients pour 1 personne :

6 cl de eau gazeuse

3 cl de whisky

3 cl de jus d'orange

Le mélange whisky, jus d'orange et eau gazeuse n'a de diabolique que le nom. De couleur orange, il pétille et accueille deux olives sculptées comme des citrouilles fendues d'un sourire satanique. L'orange se marie merveilleusement avec le goût malté du whisky. Ce cocktail est généralement consommé en apéritif.

Le lait de poule

10 cl de lait 1 cl de whisky

25 grammes de sucre

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de crème fraîche liquide

1 pincée de cannelle en poudre

Traditionnellement « reconstituant », le lait de poule était utilisé au moyen âge pour revigorer les malades. Riche et épicé, il est aujourd'hui consommé en hiver, au coin du feu. Battez d'abord le jaune et le sucre pour faire blanchir le mélange. Faites chauffer sans bouillir le lait et la cannelle. Versez le lait chaud sur le jaune d'oeuf hors du feu en remuant sans arrêt. Remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Une fois tiédi, rajoutez la crème et le whisky en remuant doucement. Servez saupoudré de muscade ou de cannelle selon les goûts. Vous pouvez ajouter de fins morceaux de pomme ou de poire, c'est délicieux.