GOLD RUSH COCKTAIL

Cocktail moderne qui a rapidement gagné en popularité pour son équilibre parfait entre douceur, acidité et les notes riches du bourbon.

TYPE DE COCKTAIL : Short drink / Sour (boisson courte, acidulée)

CREATEUR ET HISTOIRE :

Le Gold Rush a été créé au début des années 2000 par T. J. Siegal au bar Milk & Honey à New York. L'idée était de revisiter le traditionnel Whiskey Sour en utilisant du miel au lieu du sirop simple, apportant ainsi une chaleur et une complexité différentes au cocktail. Il est rapidement devenu un "modern classic".

INGREDIENTS :

- **Bourbon Whiskey :** 60 ml (2 oz)
- **Jus de citron frais :** 22.5 ml - 30 ml ($\frac{3}{4}$ oz - 1 oz) - *La quantité peut varier selon les préférences et l'acidité des citrons.*
- **Sirop de miel :** 22.5 ml - 30 ml ($\frac{3}{4}$ oz - 1 oz) - *Il est recommandé de faire son propre sirop de miel pour une meilleure qualité et homogénéité. La proportion classique est 1:1 (une part de miel pour une part d'eau chaude), mais certains préfèrent un sirop plus riche (2:1 ou 3:1 miel/eau) pour un goût plus prononcé.*

PREPARATION DU SIROP DE MIEL (SI FAIT MAISON) :

1. Dans une petite casserole, mélanger des parts égales de miel et d'eau (par exemple, 1/4 tasse de miel et 1/4 tasse d'eau).
2. Chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le miel soit complètement dissous et que le mélange soit homogène. Ne pas faire bouillir à gros bouillons.
3. Retirer du feu et laisser refroidir complètement avant utilisation. Le sirop peut être conservé au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant plusieurs semaines.

MATERIEL NECESSAIRE :

- Shaker
- Jigger (doseur)
- Passoire à cocktail (strainer)
- Passoire fine (fine strainer, optionnel pour une texture plus lisse)
- Verre: Old Fashioned glass / Rocks glass
- Glaçons

PREPARATION DU COCKTAIL :

1. Dans un shaker rempli de glaçons, verser le bourbon, le jus de citron frais et le sirop de miel.
2. Secouer vigoureusement pendant environ 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que le shaker soit bien froid et givré à l'extérieur.
3. Filtrer le mélange dans un verre à l'ancienne rempli de glaçons frais (ou un gros glaçon pour une dilution plus lente).
4. Garnir d'un zeste de citron (twist) ou d'une tranche de citron. Certains ajoutent aussi une feuille de menthe.

GARNITURE :

- Zeste de citron (torsadé ou non)
- Tranche ou quartier de citron

VARIANTES :

- **Irish Gold Rush** : Utiliser du whiskey irlandais à la place du bourbon pour un profil de saveur légèrement différent.
- **Ajout de bitters** : Quelques gouttes d'Angostura bitters peuvent ajouter de la complexité.
- **Ratio de sirop de miel** : Expérimenter avec des ratios de miel/eau différents pour le sirop afin d'ajuster la douceur et la richesse selon vos préférences.

PRINCIPES D'ACCORD

- **Complémentarité des saveurs** : Le miel et le bourbon du Gold Rush complètent les saveurs riches, boisées, ou fumées.
- **Contraste** : L'acidité du citron et la fraîcheur du cocktail coupent à travers le gras ou la richesse des aliments, nettoyant le palais et évitant la saturation.
- **Équilibre** : Le cocktail, étant déjà très équilibré, ne domine pas le plat mais l'accompagne harmonieusement.

ACCORDS METS :

Le Gold Rush est un cocktail polyvalent qui peut accompagner aussi bien des entrées, des plats principaux que des desserts. Sa complexité lui permet de compléter des saveurs riches et fumées, tout en rafraîchissant le palais avec son acidité.

1. viande, charcuterie, fromages

- **Viandes grillées ou fumées** : Le caractère légèrement fumé et boisé du bourbon dans le Gold Rush s'accorde merveilleusement avec des plats comme des **côtes**

de porc barbecue, du **poulet grillé laqué**, ou un **brisket de bœuf fumé**. Le miel apporte une touche de douceur qui adoucit la puissance des saveurs fumées, tandis que le citron nettoie le palais.

- **Fromages affinés** : Un plateau de fromages avec des variétés affinées et un peu piquantes comme un **cheddar vieilli**, un **gruyère**, ou même un **gorgonzola doux**. Le Gold Rush coupe à travers la richesse du fromage et ses notes fruitées et miellées s'y marient bien.
- **Charcuterie** : Des saucissons secs, des jambons affinés (comme un **prosciutto** ou un **jambon ibérique**). Le sel et le gras de la charcuterie sont équilibrés par l'acidité et la fraîcheur du cocktail.

2. Salades , plats asiatiques

- **Salade de roquette avec chèvre et noix** : L'amertume de la roquette, la fraîcheur du chèvre et le croquant des noix trouvent un bel écho dans le Gold Rush. Le miel du cocktail peut même rappeler un dressing sucré-salé.
- **Plats asiatiques légèrement épicés** : Le Gold Rush peut agréablement accompagner certains plats thaïlandais ou vietnamiens avec des notes de citronnelle ou de gingembre, grâce à son équilibre acidulé-sucré qui peut calmer le piquant tout en relevant les arômes.

3. Desserts

- **Desserts fruités** : Les notes d'agrumes et de miel du Gold Rush se marient très bien avec des desserts à base de fruits comme une **tarte Tatin**, un **crumble aux pommes**, une **salade de fruits frais** (particulièrement avec des agrumes, pêches ou abricots), ou un **gâteau au citron**.
- **Desserts au miel ou au caramel** : Évidemment, un dessert qui intègre du miel ou du caramel verra ses saveurs amplifiées par le cocktail, comme un **pain d'épices**, un **flan au caramel**, ou une **crème brûlée**.
- **Chocolat noir** : Pour les amateurs de contrastes, un chocolat noir de bonne qualité peut être intéressant. L'amertume du chocolat est adoucie par le miel et le citron du cocktail, créant une expérience gustative complexe.

CONSEILS :

- Toujours utiliser du jus de citron frais pressé pour une saveur optimale.
- Ne pas hésiter à ajuster les proportions de jus de citron et de sirop de miel selon la douceur souhaitée et l'acidité de votre citron.
- Pour une boisson plus fraîche et moins diluée, utiliser de gros glaçons dans le verre de service.