

## HEMINGWAY SPECIAL

1940-1950

Désaltérant



### Ingrédients et dosages pour un verre

- 40 ml de rhum 3 ans cubain
- 15 ml jus de pamplemousse frais
- 5 ml de jus de citron vert frais
- 10 ml de liqueur marasquin

### Élaboration

1. Versez les ingrédients dans le shaker?
2. Remplissez le shaker aux 3/4 avec des glaçons?
3. Fermez le shaker et agitez vivement jusqu'à ce que les parois soient givrées par le froid?
4. Ouvrez le shaker et versez le contenu dans le verre de service en filtrant avec les deux passaires

### Anecdote

Le *Hemingway Special* apparaît à Cuba sur le livret de recettes (carte) du Floridita qui est datée de 1939 (mais le papier semble de la fin des années 1940). La recette est signée Antonio Meilan, qui était le neveu de Constante - l'inventeur du Frozen Daiquiri. Après avoir couvert la Guerre d'Espagne (1936-1939) en tant que journaliste, Ernest Hemingway s'installe à Cuba pour écrire le roman qui le rendra célèbre « Pour qui sonne le glas ». Il découvre le Floridita et devient un adepte du Daiquiri où il aura sa version «*Papa Doble* », qui signifie un Daiquiri à la Papa (Hemingway) avec une double mesure de rhum.

*Par Fernando Castellon, Auteur du Larousse des cocktails*

