



# La glace

Tipp von Joe Schofield



Souvent, on me prend pour un fou quand je dis que la glace est l'ingrédient le plus important dans un cocktail. Et on me demande: mais l'alcool, alors? Croyez-moi: sans une glace d'excellente qualité, vous n'obtiendrez jamais un cocktail parfait. En utilisant de gros blocs de glace sortis du congélateur, on réduit la surface de glace en contact avec le liquide, ce qui ralentit le processus de dilution. La boisson reste plus longtemps fraîche et corsée. Sur les cocktails servis dans les bars spécialisés flottent de magnifiques icebergs. Savoir-faire de pro, me direz-vous? En fait, une petite astuce vous permet de réaliser la même chose chez vous. Remplissez votre seau à glace thermos d'eau et fermez-le. Placez-le dans votre congélateur et attendez. L'isolation du récipient ralentit le processus de gel, si bien que l'air et les minéraux ont le temps de remonter à la surface. Vous n'avez plus qu'à retirer cette partie supérieure, et vous avez des blocs de glace de qualité professionnelle!