



## WELLER VOUS PROPOSE DEUX RECETTES DE COCKTAIL POUR CETTE FIN D'ANNÉE

*Imaginé par Guillaume Drouot, Bar Manager du bar parisien Danico, un des meilleurs bar à cocktails de France et des 50 meilleurs bars au monde, le cocktail Kentucky Breakfast conçu autour de Weller 12 ans vous fera découvrir un nouvel aspect du bourbon ! À préparer pour impressionner vos convives en cette fin d'année, ce cocktail qui lie la France au Kentucky sublimerait vos dîners festifs !*

Véritable institution et phénomène outre-Atlantique depuis sa création il y a maintenant plus de 180 ans, Weller a posé ses fûts en France en 2020 et n'a cessé depuis de séduire les plus grands amoureux de bourbon.

Une exclusivité hexagonale car la France est le seul pays à proposer ce précieux spiritueux à la couleur ambrée profonde et aux notes de vanille, chêne et cannelle. Ce whisky issu de la distillerie la plus médaillée au monde est un bourbon à la signature unique obtenue en remplaçant le traditionnel seigle par du blé. Cet « échange » dans la recette du *mashbill* apporte ainsi douceur et souplesse au bourbon, démultipliées grâce à un vieillissement de 12 ans, soit une durée nettement plus longue que celui des bourbons traditionnels.

Guillaume Drouot est à l'origine de ce cocktail original. Imaginée comme une invitation au voyage, cette recette est à mi-chemin entre le Kentucky, berceau de la marque Weller et la créativité parisienne propre au mixologue. Guillaume Drouot y apporte son twist à travers une sélection très personnelle des ingrédients utilisés qui rendent ce cocktail unique.



### La recette du Kentucky Breakfast, imaginée par Guillaume Drouot :

#### Ingrédients :

- 900 ml de bourbon Weller 12 ans
- 375 ml de liqueur Mr Black Coffee (ou liqueur de café)
- 250 ml de jus de banane
- 20 g de thé Chai
- 500 ml d'eau de coco
- Mix d'épices : 2 g de poivre noir, 5 g de cardamome verte, 2 g de cannelle, 1 gousse de vanille
- 750 ml de lait de soja
- 200 g de muesli de bonne qualité
- 125 g de sucre
- 310 ml de jus de citron

Faites chauffer l'eau de coco avec le mix d'épices, le sucre et le thé Chai. Laissez infuser 24h puis filtrez le mélange. En parallèle, faites tremper le muesli dans le lait de soja pendant une nuit au frais et filtrez.

Mélangez ensuite le mix épicé au Weller 12 ans, la liqueur de café (Mr Black Coffee de préférence), le jus de banane ainsi que le jus de citron.

Faites chauffer le lait infusé au muesli pour le réchauffer, attention à ne pas le faire bouillir, puis ajoutez-le au mélange général. Le punch devrait alors cailler en réaction avec le lait et le citron.

Filtrez le punch à l'aide d'un torchon ou d'une étamine. La caille devrait rester coincée contre les parois de l'étamine et servir de filtre naturel pour clarifier le cocktail et lui ajouter une texture soyeuse. Passez plusieurs fois le cocktail dans le filtre jusqu'à clarification complète du punch et jusqu'à ce que le goût et la texture vous conviennent.

Embouteillez et conservez au frigo. Servez sur glace.



*En complément, une autre recette incontournable à base de Weller 12 ans.*

**La recette du Weller 12 Old Fashioned :**

**Ingrédients :**

- 60 ml de bourbon Weller 12 ans
- 1 morceau de sucre (ou 15 ml de sirop simple)
- 2 gouttes de Peychaud's bitter (ou autre bitter)

Mélangez le morceau de sucre (ou le sirop) et le Peychaud's bitter avec une cuillère à mélange dans le fond d'un verre réfrigéré. Ajoutez le bourbon Weller 12 et mélangez.

Ajoutez un gros glaçon, ou trois à quatre petits glaçons. Remuez jusqu'à ce que le mélange ait bien refroidi et soit correctement dilué, environ 30 secondes. Décorez avec un zeste d'orange.

Weller est distribué par La Maison du Whisky et disponible chez les meilleurs cavistes, dans les boutiques de La Maison du Whisky ainsi que sur [whisky.fr](http://whisky.fr) au prix de 39,90€.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*