

The New York Times Cooking

Not Quite Picon Bière

REBEKAH PEPPLER

YIELD 1 drink **TIME** 5 minutes

Walk by any sidewalk bar or tabac in France, and the chalkboard menu is bound to include Picon Bière: a combination of Amer Picon — a sweetened, lightly bitter, burnt orange-flavored apéritif — and a long pour of light, often cheap beer. While Amer Picon is widely consumed all over France, the bottle is not available in the United States. Instead, approximate the French staple by combining a sweet, citrus-leaning amaro, orange liqueur, and a pilsner or light lager. Serve it in a Collins glass or build it directly in the beer bottle or can by taking a few big sips and pouring in the rest of the ingredients directly.



Christopher Simpson for The New York Times. Food Stylist: Simon Andrews.

INGREDIENTS

1 ounce amaro, such as Amaro Nonino

¼ ounce orange liqueur

6 to 8 ounces pilsner or lager, chilled

Lemon or orange wedge, for garnish

PREPARATION

In a Collins or highball glass, combine the amaro and orange liqueur. Top with chilled beer, stir gently, and finish with a citrus wedge.



Nicht ganz Picon Bière

Rebekah Pepler

MENGE 1 drink **ZEIT** 5 minuti

Wenn man an einer beliebigen Bar oder einem Tabakladen in Frankreich vorbeischlendert, steht auf der Menütafel zwangsläufig Picon Bière: eine Kombination aus Amer Picon - einem gesüßten, leicht bitteren Aperitif in dunklen Orangetönen und mit entsprechendem Orangengeschmack - und einem großen Schuss hellem, oft billigem Bier. Obwohl Amer Picon in ganz Frankreich weit verbreitet ist, ist die Flasche in den Vereinigten Staaten nicht erhältlich. Stattdessen nähert man sich dem französischen Produkt, indem man einen süßen, zitronigen Amaro, Orangenlikör und ein Pils oder helles Lagerbier kombiniert. Servieren Sie das Ganze in einem Collins-Glas oder direkt in der Bierflasche oder Dose, indem Sie ein paar große Schlucke nehmen und den Rest der Zutaten direkt hineingießen.



Christopher Simpson per The New York Times. Food Stylist: Simon Andrews.

ZUTATEN

30 ml Amaro, z. B. Amaro Nonino

7 ml Orangenlikör

180 - 240 ml Pils oder Lagerbier, eiskalt

Zitronen- oder Orangenscheibe zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Amaro und Orangenlikör in ein Collins oder Highball-Glas geben und mit eiskaltem Bier auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit Zitruscheibe garnieren.