

# DRINKS.

## Caipirinha



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **5cl** de Cachaça
- **1** lime
- **2 c.** à café de sucre brun ou blanc
- **Petits** glaçons

### Préparation

- 1.** Couper le citron vert en huit et le placer dans un verre avec le sucre.
- 2.** Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus assez de jus dans le citron vert et mélanger avec le sucre.
- 3.** Remplir le verre de glaçons.
- 4.** Ajouter la Cachaça et remuer brièvement.



### Description

Il n'y a guère de bar dans le monde qui ne propose pas de Caipirinha. Le cocktail exotique à la Cachaça, la liqueur de canne à sucre brésilienne originale, rappelle les pays tropicaux, une chose que seuls les cocktails Tiki fruités-sucrés parviennent à faire. La Caipirinha a donné naissance à de nombreuses autres variantes de cocktails, qui remplacent la Cachaça par de la vodka (Caipiroska), du rhum (Caipirissima) ou de la bière au gingembre (Virgin Caipi). Malheureusement, les origines de ce cocktail classique ne sont pas documentées. Il est probablement apparu au XIXe siècle ou au début du XXe siècle au plus tard - à l'époque, le mélange d'eau-de-vie de canne à sucre, de citrons verts, de sucre et de glaçons était très probablement concocté par des ruraux travaillant dans les champs de canne à sucre. À un moment donné, la boisson a atteint les bars urbains de São Paulo et a été nommée Caipirinha ("petite fille de la campagne") en référence à ses origines rurales. La Caipirinha est toujours le cocktail national du Brésil - elle est préparée et servie dans un verre D.O.F.