

# DRINKS.

## Mojito



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **6cl** de rhum blanc
- **3cl** de jus de lime fraîchement pressé
- **2cl** de sirop de sucre
- **2 c.** à soupe de sucre de canne
- **Eau** gazeuse (env. 4cl)
- **6-8** feuilles de menthe

### Préparation

- 1.** Ajouter du sucre, des feuilles de menthe et du jus de lime dans le verre.
- 2.** Presser légèrement et remuer pour dissoudre le sucre et libérer les huiles essentielles de la menthe.
- 3.** Verser le rhum et ajouter des glaçons grossièrement concassés.
- 4.** Compléter avec de l'eau gazeuse.
- 5.** Garnir avec de la menthe.



### Description

Le Mojito reste un des favoris de tous les temps dans les bars, alors que la plupart des mixologues ont développé une sorte de relation amour-haine avec lui, car même s'il est très souvent commandé, il est relativement complexe à préparer. Contrairement à la plupart des cocktails, le Mojito a évolué naturellement et n'a été inventé par personne en particulier. La boisson tropicale trouve son origine à Cuba, dans la forteresse du rhum, où la qualité des premières eaux-de-vie de canne à sucre - appelés Aguardiente - laissait à désirer. Afin de rendre l'alcool un peu plus agréable au goût, la population rurale s'est servie des matières premières à sa disposition: citrons verts, menthe et jus de canne à sucre sucré. On dit que le cocktail qui a précédé le Mojito s'appelait Draque - en l'honneur du redouté pirate Drake, qui avait jadis accosté dans le port de La Havane. À cette époque, cependant, le Draque n'était pas bu par plaisir, mais par peur de la maladie et des épidémies - le mélange d'alcool, de limes, de sucre et de

menthe était alors considéré comme un moyen de prévention. Vers la fin du XIXe ou le début du XXe siècle, l'Aguardiente a été remplacée par du rhum léger (qui avait meilleur goût et était plus onctueux) et le nom a changé de Draque à Mojito. À l'époque, Don Facundo Bacardi Massó était en train de construire son empire du rhum Bacardi, si bien que dès la première minute, il a eu une clientèle fidèle qui réclamait son rhum. Lorsque les touristes américains ont commencé à affluer dans le pays, la recette du cocktail s'est retrouvée dans les bars des plages et des hôtels de tout le pays. Les barmans ont commencé à courtiser le Mojito comme une boisson rafraîchissante pour les jours de canicule, en y ajoutant de l'eau gazeuse et des glaçons. Au départ, le cocktail a été servi au bar La Concha de La Havane, puis à La Bodeguita del Medio, où Ernest Hemingway l'aurait commandé. À la fin de la prohibition américaine, la boisson s'est finalement répandue aux États-Unis et ensuite dans le monde entier.