

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.