



Les folles soirées parisiennes se passent et ne se ressemblent pas. Commenant à prendre goût à l'incroyable ambiance de la Bastille (rue de la Roquette), la soirée de ce samedi restera sous le signe Havana Club avec la découverte par Mr Frites de cette sympathique boisson qu'est le Mojito.

Ingrédients

- une demi-cuillerée de sucre de canne en poudre
- 2 cl de jus de citron vert
- quelques feuilles fraîches et une branche de yerbabuena (ou de menthe poivrée)
- de la glace pilée
- 6 cl de rhum cubain
- un trait d'Angostura Bitter
- eau gazeuse (Perrier par exemple)

Préparation

- Dans un grand verre à *long drink* verser une demi-cuillerée de sucre de canne en poudre, 2 cl de jus de citron vert et éventuellement un peu d'eau gazeuse
- Remuer pour diluer le sucre
- Faire macérer des feuilles fraîches de yerbabuena (ou de menthe poivrée) entières (ne pas les briser).
- Remplir la moitié du verre de glace pilée.
- Verser 6 cl de rhum cubain.
- Remplir le verre d'eau gazeuse ou d'eau de Seltz.
- Décorer avec une branche de menthe.
- Servir avec une paille.

En ajoutant 3 ou 4 gouttes d'angostura bitters, on obtient un mojito au goût légèrement amer: le

"Mojito Créole".

On peut aussi remplacer l'eau gazeuse par du champagne: on obtient un "Mojito Royal".

Origine

Le règne de la mafia cubaine entre 1910 et 1920 à permis de raffiner le rhum. En 1946 "La Bodeguita del Medio" décide donc de réaliser le "Mojito" (amalgam violent de mojadito (humide) et de mojo (sauce culinaire cubaine voulant aussi dire "charme" en Afrique du Sud). Nom bien trouvé pour une boisson qui se veut séduisante et tropicale. Peu de temps après, les Cubains le préparèrent partout et au milieu des années 20 elle était devenue la boisson nationale de Cuba.

Anecdote

Il a été rendu populaire par l'écrivain américain Ernest Hemingway, qui en était un grand consommateur. Un des meilleurs endroits pour en déguster est le bar *La bodeguita del medio*, à La Havane.