

Tir Européen / Le tireur déguste

mojito

gavroche / il y a quinze années

[mojito](#)

bon, tout le monde connaît le mojito... bah remplacez le rhum par du gin rien à voir et bien meilleur !

Kaliméra / il y a quinze années

[Re: mojito](#)

Pour son histoire, le mojito est un cocktail à base de rhum, de citron vert et de menthe, né à Cuba dans les années 1910.

Le règne de la mafia cubaine entre 1910 et 1920 a permis de raffiner le rhum. En 1946, « La Bodeguita del Medio » a popularisé le mojito[réf. nécessaire], dont le nom est un amalgame de mojadito (mouillé) 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 1920 le mojito était devenu la boisson nationale de Cuba.

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

Dans tous les bars de Cuba le Mojito est préparé exclusivement avec de la Hierba Buena, c'est-à-dire de la menthe poivrée (*Mentha x piperita*).

Vincent Delerm y fait référence dans sa chanson Le Baiser Modiano en 2004.

Le nom de ce cocktail est également mentionné à la fin d'une chanson de Mylène Farmer Porno Graphique issue de l'album Avant que l'ombre.... On entend la chanteuse dire « T'aurais pas un p'tit Mojito », suivi de rires.

Pour 1 verre :

- * 5cl de rhum idéalement blanc (idéalement rhum Cubain Bacardi ou Havana Club)
- * 1 cuillère à soupe de sucre de canne en poudre
- * 4 x 1/8 de citron vert
- * 10 feuilles de menthe poivrée hierba buena,
- * Eau gazeuse ou Soda water
- * glace non pilée (la glace pilée fond trop vite et donc oxyde la menthe qui change alors totalement de gout)
- * un trait d'Angostura

Préparation :

Dans un verre, placer une dizaine de feuilles de menthe, le sucre en poudre et 4 dés de citron vert. Piler l'ensemble. Ajouter de la glace non pilée jusqu'en haut du verre. Ajouter le rhum (la glace le refroidira). Compléter jusqu'en haut du verre avec de l'eau gazeuse puis ajouter un trait d'Angostura. Mélanger pour faire remonter les citrons et la menthe en haut du verre. Ajouter deux pailles, une feuille de menthe posée sur la glace et déguster.

Suggestions

Certains barmen passent la glace et la menthe au mixer afin d'obtenir une texture plus fine, d'autres au contraire se contentent de frapper les feuilles dans leur mains. On peut aussi remplacer en partie le sucre de canne par du sirop de sucre de canne mais pas complètement car le charme de ce cocktail consiste dans ces petits grains de sucres qui croquent sous la dent.

Il existe une variante qui remplace l'eau gazeuse par le champagne appelée royal Mojito. Vous pouvez aussi ajouter un trait de jus de framboise (Mojito Ruby) ou de mangue (Mojito Sunshine).

Tir Européen / Le tireur déguste

mojito

Voilà , quand on parle de quelque chose , on dit tout à son sujet

gavroche / il y a quinze années

[Re: mojito](#)

excuse moi , je croyais que tout le monde connaissait, ça n'empêche, avec le Gin c'est meilleur, d'ailleurs tout le monde porte un gin aujourd'hui

Kaliméra / il y a quinze années

[Re: mojito](#)

Citation

gavroche

excuse moi , je croyais que tout le monde connaissait, ça n'empêche, avec le Gin c'est meilleur, d'ailleurs tout le monde porte un gin aujourd'hui

Oui, mais pas un beau vis

CTN75 / il y a quinze années

<http://www.tireur.org/forum/mods/smileys/images/velo10.gif> alt="lala" title="lala TATA"/>[Re: mojito](#)

Voilà , quand on parle de quelque chose , on dit tout à son sujet [/quote]

Et si je puis me permettre, lorsque l'on fait du c/c, on cite ses sources : [\[fr.wikipedia.org\]](http://fr.wikipedia.org)

Kaliméra / il y a quatorze années

[Re: mojito](#)

wikiwiki ???

Je connais Waikiki [\[waikiki.com\]](http://waikiki.com)

