

# MOJITO



Glace pilée

Sirop Sucre (1cl)

Eau Gazeuse (10cl)

7 feuilles de Menthe

1/2 citron vert

Rhum Havana 3 ans (4cl)

## L'histoire du mojito

Très parfumé, légèrement sucré et avec une pointe d'acidité, ce Cocktail élégant et cosmopolite a fait sa place parmi les grands classiques et c'est aujourd'hui le Cocktail le plus célèbre. Certaines variantes sont réalisées avec du citron jaune, ou sans eau gazeuse et en mettant des morceaux de citron vert au fond du verre,

d'autres avec de la glace pilée ou avec un bitter, mais la recette originale est celle-ci. L'origine du Mojito vient de Francis Drake, connu à l'époque sous le nom "El Draque" (le Dragon), qui était un célèbre corsaire anglais (premier homme anglais à faire le tour du monde) et avait un repère situé à "La Isla", qui est la "Isla de la Juventud" à Cuba.



flashy moi

Retrouvez toutes les recettes sur notre site internet :

[www.lefurco.fr](http://www.lefurco.fr)

## Recette

- ⊗ Placer les feuilles de menthe dans le verre, ajoutez le 1/2 citron vert et le sirop de sucre.
- ⊗ Piler consciencieusement afin d'exprimer l'essence de la menthe mais sans la broyer.
- ⊗ Ajouter le rhum, remplir le verre de glace pilée et compléter avec de l'eau gazeuse.
- ⊗ Mélanger doucement et servir avec une paille.