

# Mojito

CUISIMAGES

Réf :  
**6003**

Type :  
cocktail

Préparation :  
5 min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 1 verre

- ½ citron vert
- 5 cl de rhum blanc
- 6 feuilles de menthe environ (poivrée si possible)
- 2 cuillères à café de sucre blanc
- Eau gazeuse
- Des glaçons
  
- 1paille

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Lavez le citron vert. Coupez ses 2 extrémités. Coupez le citron dans sa longueur puis dans sa largeur pour faire 8 morceaux. Mettez les 4 morceaux de citron dans un long verre avec le sucre. Pilez avec un pilon (ou une cuillère à soupe).



Equeutez la menthe et ajoutez 6 feuilles dans le verre. Pilez de nouveau sans déchiquetez les feuilles. Ajoutez ensuite le rhum blanc et mélangez.



Ajoutez quelques glaçons pilés ; puis complétez avec de gros glaçons. Versez l'eau gazeuse.

Décorez avec des feuilles de menthe, et servez bien frais.

Dégustez avec une paille.



## Conseils

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Servir très frais. Faire à la minute.

## Variante A savoir

Pas de vrai citron : prenez du jus de citron vert en bouteille.

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

Rendu populaire par l'écrivain américain 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).