



Plusieurs Nuances de ... **MOJITO**



Le nom **MOJITO** vient du mot espagnol **MOJO**, un mélange à base de Citron utilisé en cuisine cubaine.

Il était une fois un explorateur et corsaire anglais, Francis Drake, qui adorait boire un mélange de feuilles de menthes pilées, mélangées à du rhum industriel (produit à partir de la mélasse, un résidu de sucrerie). Cela se déroulait à la Havane, au 16^{ème} siècle. A cette époque, l'ancêtre du **Mojito** s'appelait le **Draque**.

Depuis, la recette évolua. Dès le 20^{ème} siècle, du rhum agricole (fabriqué à partir du jus de canne) fut utilisé et du citron vert fut ajouté.

Le cocktail devient plus accessible, les Cubains en raffolent à tel point que le **Mojito** devient la boisson nationale.

Le cocktail s'exporte ensuite vers les Etats-Unis via Miami. Mais il débarque vers les années 90 en Europe.

Depuis, le monde entier a sombré dans la mojito mania.

28% des consommateurs choisissent le **Mojito**.

James Bond délaisse son habituel Vodka-Martini pour partager un **Mojito** avec **Jinx** dans **Meurs un autre jour**.

Un peu de rhum, (4 cl), de citron vert, de menthe, de sucre de canne, (2cl), d'eau gazeuse, (5cl), et de glaçons sont les ingrédients de base du **Mojito**.

Plusieurs déclinaisons de ce cocktail cubain naissent du fait de l'engouement qu'il suscite :

- **VIRGIN MOJITO** : remplacer le rhum par de la limonade.
- **MOJITO FRAISE** : remplacer l'eau gazeuse par du jus de fraise
- **ROYAL MOJITO** : remplacer l'eau gazeuse par du champagne
- **MOJITO FRAMBOISE** : remplacer le sirop de canne par du sirop de framboise
- **APPLE MOJITO** : remplacer le rhum par la liqueur de pommes
- **PINK MOJITO** : remplacer le rhum par du porto
- **MOJITO PASSION** : rajouter du jus de fruit de la passion

Mais vous pouvez inventer le vôtre, que vous baptiserez : **MOJITO BY ME**.

Toutefois il existe un site pour apprendre à faire un Mojito comme les pros :

www.mojitolab.com

Laurent Greco, patron du Mojito Lab, nous donne des conseils.

Il y a de quoi varier les plaisirs avec modération !

Mireille WENDLING