

DRINKS.

Daiquiri



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **5cl** de rhum blanc
- **1cl** de sirop de sucre
- **3cl** de jus de lime frais

Préparation

- 1.** Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et secouer.
- 2.** Filtrer dans un verre pré-refroidi.
- 3.** Facultatif: pour les Frozen Daiquiris fruités, remplacer le sirop de sucre par le sirop de fruits souhaité et ajouter des fruits en purée. Mixer en ajoutant de la glace pilée.



Description

Il est rare de commander un Daiquiri classique aujourd'hui. Dans les bars, les clubs et les caves de ce monde, on en sert plutôt les variantes fruitées les plus diverses. Le Daiquiri à la fraise est très populaire, mais le cocktail est également apprécié avec des saveurs de mangue, de banane ou de framboise. Les "Frozen Daiquiris", avec leur consistance de sorbet, complètent également les menus de cocktails. C'est précisément parce que la recette originale peut être modifiée et façonnée selon les goûts personnels que le Daiquiri est si populaire et représente une boisson à la mode. L'inventeur probable est l'ingénieur minier américain Jennings Cox, qui a préparé la boisson pour une réunion en 1898. Le cocktail a été nommé d'après le lieu où tout s'est déroulé: dans les mines de Playa Daiquirí, dans la province de Santiago de Cuba. Le cocktail est ensuite devenu célèbre sous l'influence du bar El Floridita à La Havane, où le barman Constantino a servi sa propre version à nul autre qu'Ernest Hemingway. Il n'est donc pas surprenant qu'il existe aussi une version spéciale Floridita, élaborée avec l'ajout de liqueur de marasquin. Le Daiquiri est servi dans sa forme traditionnelle, sans glaçon, dans une coupe à cocktail ou un verre à Martini.