DRINKS.

Cuba Libre

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4-6cl** de rhum blanc
- **12cl** de coca
- ½ lime (1cl de jus de lime fraîchement pressé)
- Glaçons

Préparation

1. Remplir un verre highball avec des glaçons.

2. Presser les quartiers de lime et les déposer dans le verre.

3. Verser le rhum.

4. Remplir de coca.

Description

Le Cuba Libre n'est en réalité rien d'autre que du rhum et du coca, mélangés avec un peu de jus de citron vert fraîchement pressé. Pourtant, il y a tant à dire sur cette soi-disant simple concoction. La boisson longue a été découverte (et même "inventée"?) par les soldats américains stationnés à Cuba, vers la fin de la guerre hispano-américaine. À l'époque, le coca et le rhum Bacardi étaient encore des boissons relativement nouvelles, mais déjà largement disponibles, il était donc logique de les combiner. Selon les récits historiques, la tendance a été lancée par un certain capitaine Russell, qui a commandé la boisson au "The American Bar" en 1900 et en a parlé à d'autres soldats. De là, la recette à succès a rapidement fait son chemin vers les États-Unis et s'est répandue comme une traînée de poudre. En 1945, il y a même eu un single à succès de The Andrews Sisters intitulé "Rum and Coca-Cola". Aujourd'hui, la boisson longue à base de rhum et de coca est l'une des boissons mixtes alcoolisées les plus populaires au monde et un incontournable de tout menu. Bien qu'il y ait une certaine liberté dans le choix du rhum, le Cuba Libre a toujours été associé à la marque Bacardi. C'est la raison pour laquelle, selon les experts, ce n'est pas seulement la lime qui transforme un simple "Rhum-Coca" en "Cuba Libre", c'est le rhum Bacardi.