

DRINKS.

Old Cuban



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4.5cl** de rhum
- **2cl** de jus de lime
- **3cl** de sirop de sucre
- **2** traits d'Angostura Bitters
- **8-10** feuilles de menthe
- **6cl** de vin mousseux sec

Préparation

- 1.** Secouer tous les ingrédients sauf le vin mousseux sur des glaçons et les filtrer à deux reprises dans une coupette pré-refroidie.
- 2.** Ajouter le vin mousseux et garnir de menthe fraîche.



Description

Audry Saunders, l'opératrice du Pegu Club de New York, a développé le Old Cuban en 2002, qui est souvent considéré comme une version raffinée du Mojito. De nombreux bars se sont lancés dans la tendance Mojito, mais en voulant proposer une boisson plus haut de gamme, d'où la création du "Royal Mojito", qui utilise du champagne en lieu et place du soda. Cependant, afin de créer quelque chose d'encore plus distinct, Saunders a eu recours à un rhum plus affiné et à des Angostura Bitters. La base simple et aigre du citron vert, du sucre et du rhum est complexifiée par les Angostura Bitters et le champagne. Par ailleurs, la menthe apporte une subtile fraîcheur.