

Mojito cubain

La Recette du Vrai Mojito Cubain est une boisson emblématique, synonyme de fraîcheur et de convivialité. Originaire de Cuba, ce cocktail à base de rhum, de citron vert, de sucre, de menthe et d'eau gazeuse est apprécié dans le monde entier pour son équilibre parfait entre douceur, acidité et notes herbacées. Simple à réaliser, il est idéal pour toutes les occasions. Laissez-vous tenter par la préparation de ce classique intemporel !

[1114%2C1337%2C1014%2C1313%2C921&vis=1&rsz=%7C%7Cs%7C&abl=NS&fu=128&bc=31&bz=1.02&td=1&tdf=2&nt=1&pgls=CAEaBTYuOC4x~CAEQBBoHMS4xNTIuMQ..&ifi=6&uci=a!6&btvi=4&fsb=1&dtd=3](#)

Ingrédients :

- 6 cl de rhum blanc cubain
- 3 cl de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 6 feuilles de menthe
- Eau gazeuse
- Glaçons

[image-1747472556325.jpg](#)

1. Écrasez délicatement la menthe

Dans un verre solide, idéalement un verre de type « highball », déposez les feuilles de menthe. Ajoutez ensuite le sucre de canne et le jus de citron vert. À l'aide d'un pilon (ou à défaut, le dos d'une cuillère en bois), écrasez légèrement les feuilles de menthe afin de libérer leurs arômes sans les briser excessivement, ce qui pourrait rendre le mojito amer. Exercez une pression douce et tournante.

2. Ajoutez le rhum blanc cubain

Versez délicatement les 6 cl de *rhum blanc cubain* dans le verre. Le choix d'un rhum cubain est essentiel pour respecter l'authenticité de la recette et apporter les notes caractéristiques de cette boisson.

3. Remplissez le verre de glaçons

Ajoutez généreusement des glaçons dans le verre. Remplissez-le presque jusqu'au bord. Les glaçons permettent de rafraîchir le *Mojito Cubain* et de le maintenir à une température idéale de dégustation.

4. Complétez avec de l'eau gazeuse

Versez doucement de l'eau gazeuse pour compléter le verre. La quantité peut être ajustée selon votre préférence pour un *Mojito Cubain* plus ou moins pétillant. Laissez un petit espace sur le dessus.

5. Mélangez délicatement

À l'aide d'une longue cuillère, mélangez délicatement les ingrédients de bas en haut. Ce geste permet d'homogénéiser les saveurs sans écraser davantage la menthe.

6. Servez et dégustez

Garnissez votre *Vrai Mojito Cubain* d'une paille et éventuellement d'une feuille de menthe fraîche ou d'une rondelle de citron vert sur le bord du verre. Dégustez immédiatement cette boisson rafraîchissante et pleine de saveurs !

[maitriser%2F%3Ffbclid%3DIwY2xjawKVL-dleHRuA2FibQixMAABHpxvsSg5D_JDHfi-k4tLH5o2qnOF-fE7D4cFI3lu1Pw0iQlblyy23UZhb1_u_aem_tazUtiD1bjLAXaLuTZkcaA&fc=1408&brdim=-1440%2C-1114%2C-1440%2C-1114%2C1440%2C-1114%2C1440%2C2512%2C1432%2C2434&vis=1&rsz=%7C%7Cs%7C&abl=NS&fu=128&bc=31&bz=1.01&td=1&tdf=2&nt=1&pgls=CAEaBTYuOC4x~CAEQBBoHMS4xNTluMQ..&ifl=7&uci=a!7&btv_i=5&fsb=1&dtd=15](https://www.maitriser.com/recipe/menthe-poivree-mojito-cubain)

La menthe utilisée doit être fraîche et de bonne qualité. La *menthe poivrée* est traditionnellement utilisée, mais certaines variations peuvent inclure de la *menthe verte* pour un saveur plus douce. L'art d'écraser la menthe est crucial : il faut exercer une pression suffisante pour libérer les huiles essentielles sans déchirer les feuilles, ce qui rendrait le cocktail amer. Un pilon en bois ou en plastique avec une base large est idéal pour cette étape. La technique consiste à effectuer de légères torsions tout en appuyant, plutôt que d'écraser violemment.

Le sucre de canne, de préférence en poudre fine, se dissout plus facilement. Vous pouvez également préparer un sirop de sucre simple (eau et sucre à parts égales chauffés jusqu'à dissolution) pour une meilleure homogénéisation, surtout si vous préparez plusieurs **Mojitos Cubains**. L'équilibre entre le sucre et l'acidité du citron vert est une affaire de goût personnel, mais la recette traditionnelle tend vers un équilibre où ni l'un ni l'autre ne domine.

Le jus de citron vert doit être fraîchement pressé. Le jus en bouteille manque souvent de la vivacité et des arômes complexes du fruit frais. Pressez les citrons juste avant de préparer votre **Vrai Mojito Cubain** pour un goût optimal.

L'ajout de l'eau gazeuse doit se faire délicatement pour préserver l'effervescence. Versez-la lentement sur les glaçons. Certaines variations utilisent un trait d'Angostura bitters pour ajouter une complexité aromatique subtile, bien que cela ne fasse pas partie de la recette cubaine traditionnelle du **Mojito Cubain**.

Une autre technique avancée consiste à « construire » le cocktail en couches. Commencez par la menthe, le sucre et le citron vert au fond, écrasez, puis ajoutez le rhum et enfin les glaçons et l'eau gazeuse. Cette méthode permet une meilleure diffusion des saveurs lors du mélange.

Pour une présentation soignée de votre **Mojito Cubain**, utilisez des verres hauts et fins. Garnissez généreusement de feuilles de menthe fraîche, éventuellement légèrement froissées pour libérer encore plus d'arôme, et d'une belle tranche de citron vert. Une paille colorée peut ajouter une touche festive.

Expérimentez avec des variations subtiles. Par exemple, l'ajout de quelques framboises ou de quelques tranches de concombre lors de l'étape d'écrasement peut apporter une note fruitée ou rafraîchissante inattendue à votre **Mojito Cubain**, tout en respectant l'esprit de la boisson. Infuser le rhum avec des zestes de citron vert pendant quelques heures peut également intensifier les arômes.

Maîtriser la glace est également une technique avancée. Utiliser de gros glaçons permet de refroidir la boisson plus lentement sans la diluer excessivement. Vous pouvez également utiliser de la glace pilée, mais elle fondra plus rapidement.

Enfin, n'hésitez pas à goûter et à ajuster les proportions selon vos préférences. Le **Vrai Mojito Cubain** est une boisson personnalisable. Avec la pratique, vous développerez votre propre intuition pour créer le mojito parfait à votre goût.

Conseils de Conservation :

Le **Vrai Mojito Cubain** est un cocktail qui se déguste idéalement fraîchement préparé. La conservation d'un mojito déjà mélangé peut altérer significativement sa saveur et sa texture. Cependant, si vous avez des restes ou si vous souhaitez préparer certains éléments à l'avance, voici quelques conseils pour optimiser la conservation des composants :

Le mélange final du **Mojito Cubain** ne se conserve pas bien en raison de la présence d'eau gazeuse qui perdra son effervescence et de la menthe fraîche qui risque de s'oxyder et de devenir amère. De plus, la dilution due à la fonte des glaçons modifiera l'équilibre des saveurs. Il est donc fortement recommandé de préparer chaque verre de **Mojito Cubain** individuellement et juste avant de le servir.

Cependant, certains ingrédients peuvent être préparés à l'avance :

Le sirop de sucre simple : Si vous optez pour cette méthode au lieu du sucre en poudre, le sirop de sucre peut être préparé en plus grande quantité et conservé au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant une à deux semaines. Assurez-vous qu'il soit complètement refroidi avant de l'utiliser dans votre **Mojito Cubain**.

Le jus de citron vert fraîchement pressé : Le jus de citron vert peut être conservé au réfrigérateur pendant environ 24 à 48 heures dans un récipient hermétique. Au-delà de ce délai, il commencera à perdre sa fraîcheur et ses arômes. Pour une conservation plus longue (jusqu'à quelques mois), vous pouvez congeler le jus de citron vert en portions individuelles (par exemple, dans des bacs à glaçons). Décongelez-le ensuite au réfrigérateur avant utilisation.

La menthe fraîche : Pour conserver la menthe fraîche le plus longtemps possible, enveloppez les brins dans un essuie-tout légèrement humide et placez-les dans un sac en plastique perforé au réfrigérateur. Vous pouvez également placer les tiges dans un verre d'eau (comme des fleurs) et les couvrir lâchement avec un sac en plastique, en changeant l'eau tous les deux jours. Évitez de conserver la menthe près de fruits qui dégagent de l'éthylène (comme les pommes), car cela accélère le processus de détérioration. Il n'est pas recommandé de congeler la menthe fraîche car elle perdra sa texture et sa saveur lors de la décongélation.

Le rhum blanc cubain : Le rhum est un alcool et se conserve très bien à température ambiante, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur excessive, dans sa bouteille d'origine bien fermée. Il ne nécessite pas de réfrigération.

L'eau gazeuse : Une fois ouverte, une bouteille d'eau gazeuse perdra rapidement son effervescence. Il est donc préférable d'utiliser une bouteille fraîchement ouverte pour chaque préparation de **Mojito Cubain** afin de garantir le pétillant optimal. Si vous avez des restes, conservez la bouteille bien fermée au réfrigérateur et consommez-la dans les 24 heures pour profiter au maximum de ses bulles.

Les glaçons : Les glaçons doivent être préparés juste avant de servir le **Mojito Cubain**. Ils fondront rapidement une fois ajoutés au cocktail. Si vous devez les préparer à l'avance, conservez-les dans un sac de congélation hermétique pour éviter qu'ils n'absorbent les odeurs du congélateur.

En résumé, pour savourer un **Vrai Mojito Cubain** dans les meilleures conditions, préparez-le à la minute. Si vous souhaitez anticiper, concentrez-vous sur la préparation des ingrédients individuels comme le sirop de sucre et le jus de citron vert, en veillant à leur conservation adéquate pour maintenir leur fraîcheur et leur saveur jusqu'au moment de l'assemblage.

Adaptations Diététiques :

Le **Vrai Mojito Cubain** traditionnel, tel que décrit, contient du sucre, de l'alcool et n'est pas adapté à certains régimes spécifiques. Cependant, il est possible d'adapter la recette pour répondre à divers besoins diététiques sans sacrifier l'esprit rafraîchissant de cette boisson emblématique.

Adaptation pour un régime sans sucre ou à faible teneur en sucre :

- **Substituts de sucre :** Remplacez le sucre de canne par des édulcorants naturels comme la stévia ou l'érythritol. Ajustez la quantité selon le pouvoir sucrant de l'édulcorant choisi et votre goût personnel. Commencez par une petite quantité et goûtez. Vous pouvez également utiliser un sirop d'agave ou de sirop d'érable en quantité réduite, en tenant compte de leur indice glycémique.
- **Sirop sans sucre :** Préparez un sirop simple en utilisant un substitut de sucre. Par exemple, faites chauffer de l'eau avec de la stévia jusqu'à dissolution. Laissez refroidir avant utilisation dans votre **Mojito Cubain**.
- **Jus de citron vert :** Assurez-vous d'utiliser uniquement du jus de citron vert frais, sans sucre ajouté.

Adaptation pour un régime végétalien :

Le **Vrai Mojito Cubain** est naturellement végétalien car il ne contient aucun ingrédient d'origine animale. Assurez-vous simplement que le sucre de canne utilisé n'a pas été raffiné à l'aide de charbon d'os (ce qui est rare de nos jours, mais il est bon de le vérifier si vous êtes strictement végétalien).

Adaptation pour un régime sans lactose :

Le **Mojito Cubain** ne contient pas de produits laitiers, il est donc naturellement sans lactose.

Adaptation pour un régime sans gluten :

Tous les ingrédients traditionnels du **Mojito Cubain** (rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse) sont naturellement sans gluten. Assurez-vous que le rhum que vous utilisez est pur et ne contient pas d'additifs à base de gluten.

Réduction ou suppression de l'alcool :

Pour une version sans alcool du **Mojito Cubain**, souvent appelée « Virgin Mojito » ou « Nojito » :

- **Remplacez le rhum :** Utilisez de l'eau gazeuse supplémentaire, du soda au citron vert, du jus de pomme pétillant ou même un thé blanc froid légèrement sucré pour remplacer le volume du rhum. Certaines marques proposent également des alternatives sans alcool au rhum blanc qui peuvent imiter le profil de saveur.
- **Conservez les autres ingrédients :** Suivez la recette originale pour le citron vert, le sucre (ou son substitut), et la menthe. L'équilibre entre le sucré et l'acide restera essentiel.
- **Intensifiez les saveurs :** Vous pouvez ajouter une touche de bitter sans alcool (si disponible) ou quelques gouttes d'extrait d'amande ou de vanille pour complexifier le profil aromatique.

Adaptations pour d'autres restrictions alimentaires :

- **Allergies :** Soyez vigilant quant à la provenance des ingrédients si vous avez des allergies spécifiques (par exemple, aux sulfites parfois présents dans certains alcools ou jus).
- **Régimes spécifiques (faible en FODMAPs, etc.) :** Les ingrédients de base du mojito sont généralement compatibles, mais la quantité de sucre et de jus de citron vert peut nécessiter un ajustement selon la tolérance individuelle. Les substituts de sucre mentionnés précédemment peuvent être utiles pour un régime faible en FODMAPs.

En explorant ces adaptations, il est possible de profiter d'une version du **Vrai Mojito Cubain** qui correspond à vos besoins diététiques spécifiques tout en conservant l'esprit frais et savoureux de ce cocktail classique. N'hésitez pas à expérimenter avec les quantités et les substituts pour trouver l'équilibre parfait à votre goût.

Erreurs Communes et Résolution de Problèmes :

Préparer un **Vrai Mojito Cubain** semble simple, mais quelques erreurs courantes peuvent compromettre le résultat final. Comprendre ces erreurs et savoir comment les résoudre vous aidera à maîtriser l'art de ce cocktail rafraîchissant.

Erreur 1 : Écraser la menthe trop vigoureusement.

- **Problème :** Lorsque les feuilles de menthe sont trop malmenées, elles libèrent de la chlorophylle et des composés amers, donnant au mojito un goût désagréable et une couleur verdâtre trouble.
- **Solution :** Utilisez un pilon avec une base large et exercez une pression douce et tournante. L'objectif est de froisser légèrement les feuilles pour libérer leurs arômes sans

les déchirer. Si vous n'avez pas de pilon, utilisez le dos d'une cuillère en bois avec délicatesse.

Erreur 2 : Ne pas utiliser suffisamment de sucre ou de citron vert.

- **Problème** : Un déséquilibre entre le sucré et l'acide rend le mojito soit trop aigre, soit fade et sans caractère.
- **Solution** : Respectez les proportions de la recette comme point de départ, mais n'hésitez pas à goûter et à ajuster. Si le mojito est trop acide, ajoutez un peu de sirop de sucre simple (facile à préparer en dissolvant du sucre dans de l'eau tiède). Si au contraire il manque de vivacité, ajoutez un peu de jus de citron vert supplémentaire.

Erreur 3 : Utiliser du jus de citron vert en bouteille.

- **Problème** : Le jus de citron vert pré-pressé manque souvent de la fraîcheur et des arômes vifs du jus fraîchement pressé, ce qui impacte négativement la saveur globale du **Mojito Cubain**.
- **Solution** : Utilisez toujours du jus de citron vert fraîchement pressé. C'est un ingrédient clé qui contribue à l'équilibre et à la fraîcheur du cocktail.

Erreur 4 : Ne pas utiliser de rhum blanc cubain.

- **Problème** : Bien que d'autres rhums blancs puissent être utilisés, le rhum cubain a un profil de saveur spécifique, souvent plus sec et végétal, qui est traditionnellement associé au **Vrai Mojito Cubain**. L'utilisation d'un rhum trop fruité ou trop vieilli peut altérer le goût authentique.
- **Solution** : Privilégiez un rhum blanc cubain de bonne qualité pour une expérience plus fidèle à la recette originale.

Erreur 5 : Ajouter trop ou trop peu d'eau gazeuse.

- **Problème** : Trop d'eau gazeuse peut diluer excessivement les saveurs, tandis que trop peu peut rendre le mojito trop concentré.
- **Solution** : Remplissez le verre de glaçons, ajoutez les ingrédients et complétez avec de l'eau gazeuse en laissant un petit espace sur le dessus. La quantité idéale dépend de la taille du verre et de vos préférences personnelles.

Erreur 6 : Ne pas mélanger correctement.

- **Problème** : Un mélange insuffisant ne permet pas aux saveurs de s'harmoniser, tandis qu'un mélange trop vigoureux peut libérer de l'amertume de la menthe.
- **Solution** : Utilisez une longue cuillère pour mélanger délicatement de bas en haut après avoir ajouté l'eau gazeuse. Quelques mouvements suffisent pour intégrer les ingrédients sans trop agiter la menthe.

Erreur 7 : Utiliser de la glace de mauvaise qualité ou en quantité insuffisante.

- **Problème** : Une glace de mauvaise qualité (par exemple, avec des odeurs du congélateur) peut altérer le goût du **Mojito Cubain**. Une quantité insuffisante de glace entraînera une dilution rapide du cocktail à mesure qu'elle fondra.

- **Solution** : Utilisez des glaçons frais et en quantité généreuse pour refroidir rapidement la boisson et maintenir sa température sans la diluer excessivement. De gros glaçons fondent plus lentement que les petits.

Erreur 8 : Négliger la garniture.

- **Problème** : Une garniture négligée rend le **Mojito Cubain** moins attrayant visuellement.
- **Solution** : Garnissez chaque verre avec une ou deux feuilles de menthe fraîche et une tranche de citron vert. Vous pouvez également givrer légèrement le bord du verre avec du sucre pour une touche d'élégance supplémentaire.

Erreur 9 : Préparer à l'avance.

- **Problème** : Un **Mojito Cubain** préparé trop longtemps à l'avance perdra sa fraîcheur, son effervescence et la menthe risque de s'oxyder.
- **Solution** : Préparez chaque mojito individuellement et juste avant de le servir pour une qualité optimale. Si vous devez anticiper, préparez les ingrédients séparément (sirop de sucre, jus de citron vert) et assemblez le cocktail au dernier moment.

Erreur 10 : Ne pas goûter et ajuster.

- **Problème** : Chaque personne a des préférences gustatives différentes. Une recette standard peut ne pas convenir à tout le monde.
- **Solution** : Goûtez votre **Mojito Cubain** après l'avoir préparé et ajustez les quantités de sucre et de jus de citron vert selon votre goût.

Résolution de problèmes courants :

- **Mojito trop amer** : Cela est probablement dû à une menthe trop écrasée. La prochaine fois, soyez plus délicat. Vous pouvez essayer d'adoucir le goût avec un peu de sirop de sucre supplémentaire.
- **Mojito trop dilué** : Utilisez plus de glace ou de plus gros glaçons. Assurez-vous que les ingrédients sont froids avant de les mélanger.
- **Mojito pas assez pétillant** : Utilisez de l'eau gazeuse fraîchement ouverte et versez-la juste avant de servir.
- **Manque de saveur de menthe** : Utilisez plus de feuilles de menthe (sans les écraser excessivement) ou frottez légèrement quelques feuilles entre vos mains avant de les ajouter au verre pour libérer leurs arômes.

En évitant ces erreurs courantes et en sachant comment résoudre les problèmes qui peuvent survenir, vous serez en mesure de préparer un **Vrai Mojito Cubain** délicieux et rafraîchissant à chaque fois. La pratique et l'expérimentation vous aideront à perfectionner votre technique et à adapter le cocktail à vos préférences personnelles.