

Cuisine internationale

Caïpirinha



Spécialité d'Hamilton

Historique

Les premières traces de la Caipirinha sont apparues dans les rues brésiliennes. La cachaça est l'alcool de base du cocktail. Il est fait de sucre de canne distillé et transformé en eau-de-vie. En ajoutant des limes et un peu de sucre, nous obtenons la recette de Caipirinha qui est en fait une longue histoire de mélanges, de fêtes et de traditions brésiliennes...

Aujourd'hui, la Caipirinha est devenue un symbole au Brésil, elle est l'une des boissons alcoolisées les plus consommées de ce territoire. Il existe maintenant plusieurs variétés de cette boisson. Pour une variante québécoise, remplacez le sucre de canne par un peu de sirop d'érable et vous obtiendrez la « Caïpiribec. »

Ingrédients

Recette pour 1 cocktail

- 50 ml (2/3 oz) de cachaça
- 10 ml (1/3 oz) de sirop de sucre de canne (ou sirop d'érable)
- Demi-lime
- 3-4 glaçons concassés

Préparation

- 1 Découper la demi-lime en quartiers.
- 2 Dans un verre old fashioned, déposer les quartiers de lime et les écraser à l'aide d'un pilon.
- 3 Ajouter les glaçons concassés, le cachaça et le sirop de sucre de canne (ou le sirop d'érable). Remuer ensuite à l'aide d'une cuillère à mélange.