



La caïpirinha est un cocktail brésilien préparé à base de cachaça, de sucre blanc et de citron vert.

Créé par les paysans dont il tirerait l'origine de son nom.

Ce cocktail est très populaire et largement consommé dans les restaurants, bars et boîtes de nuit.

# CAÏPIRINHA

**PRÉPARATION : 5 min**

Les premières traces de la Caïpirinha 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 Caïpirinha qui est en fait une longue histoire de mélanges, de fêtes et de traditions brésiliennes...

Aujourd'hui, la Caïpirinha 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 :

- 50 ml de cachaça
- 10 ml de sirop de sucre de canne
- Demi-lime
- 3-4 glaçons concassés

## Préparation :

- Préparation directement dans le verre
- Découper la demi-lime en quartiers
- Dans un verre old-fashioned, déposer les quartiers de lime et les écraser à l'aide d'un pilon
- Ajouter les glaçons concassés, le cachaça et le sirop de sucre de canne
- Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange

## Facultatif :

Pour une touche plus québécoise, remplacer le sirop de sucre de canne par le sirop d'érable.