

Fiche Recette : Le Daiquiri Classique

Présentation

- Le Daiquiri est un cocktail cubain emblématique, apprécié pour son équilibre parfait entre l'acidité du citron vert et la douceur du sucre.
- Temps de préparation : 5 minutes
- Difficulté : Facile
- Verre recommandé : Coupe à cocktail ou verre à martini

Ingrédients (pour 1 personne)

- 6 cl de rhum blanc cubain
- 2 cl de jus de citron vert frais (pressé à la minute)
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- Glaçons (en quantité suffisante pour le shaker)

Matériel nécessaire

- Shaker à cocktail
- Jigger (doseur)
- Passoire à cocktail (strainer)
- Presse-citron

Étapes de préparation

- Refroidissez votre verre en le remplissant de glaçons ou en le plaçant au congélateur quelques minutes.
- Versez le rhum, le jus de citron vert et le sirop de sucre dans le shaker.
- Remplissez le shaker de glaçons aux trois quarts.
- Fermez le shaker et secouez énergiquement pendant environ 10 à 15 secondes pour bien refroidir et diluer légèrement le mélange.
- Retirez les glaçons du verre de service.
- Filtrez le mélange dans le verre à l'aide de la passoire à cocktail.
- Servez immédiatement sans décoration ou avec une fine rondelle de citron vert.

Conseils de pro

- Utilisez toujours du jus de citron vert fraîchement pressé pour garantir l'authenticité du goût.
- Pour un Daiquiri plus onctueux, assurez-vous que le shaker est bien givré avant de servir.
- Si vous préférez une version plus sucrée, ajustez le sirop de sucre selon votre convenance.