

# Daiquiri

<p>Contenance 7cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CL SUCRE DE CANNE</p> <p>2 CL JUS DE CITRON</p> <p>4 CL RHUM BLANC</p>	<p>Couleur : OPAQUE</p> <p>% d'alcool : 22,8</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>On attribue généralement l'invention de cet apéritif à un "gringo", bien qu'aujourd'hui personne ne doute que les cubains consommaient le cocktail bien avant sa soi-disant "découverte" par le dénommé Jennings Cox. L'histoire "officielle" voudrait donc qu'au début du siècle, Cox, un ingénieur américain, fut envoyé à Daiquiri, une petite ville de la Côte Est de Cuba où il travailla dans les mines de fer. Après de dures journées de labeur, Cox et ses employés se délectaient d'un mélange de Rhum et de lime.</p>	<p>Catégorie :</p> <p>SHORT DRINK</p> <p>Goût : Moyennement doux</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER</p> <p>SIROP DE SUCRE DE CANNE/JUS DE CITRON/RHUM BLANC.</p> <p>FRAPPER.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le rhum de Martinique est le seul à détenir une AOC.</p>	<p>Remarques</p> <p>Le rhum est le résultat après fermentation de la distillation de jus de canne à sucre (procédé agricole), ou de mélasses de sucreries (procédé industriel). Le rhum est l'alcool le plus consommé dans le monde. (St James, Dillon, La Mauny.....)</p>	<p>L'un des cocktails les plus célèbres du monde. Bien que toujours très largement consommé, il connut son heure de gloire sous la présidence de Kennedy, car celui-ci considérait cette version élaborée et glacée du ti punch comme son apéritif favori.</p>