

Cocktail Caïpirinha



Pour 1 personne (un verre) | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

1 citron vert

Sucre roux ou cassonade 1 càs

Cachaça (alcool Brésilien) 60 mL • Glace pillée

Sucrage du verre : quartier de citron verre + 1 càc de sucre blanc ou noix de coco râpée

Décoration : paille, parasol, brochette de fruit, rondelle de citron vert



1. **Givrer le verre** : avec un quartier de citron vert, humidifier les bords du verre puis tremper le bord du verre dans du sucre blanc ou de la noix de coco râpée.



2. **Directement dans le verre** : déposer les quartiers de citron vert et le sucre roux (ou la cassonade). A l'aide d'un **pilon**, écraser les quartiers de citron pour libérer le jus.



3. **Verser** la cachaça et ajouter la glace pilée.

4. Ajouter de la **décoration** (facultatif) : paille, rondelle de citron verre, parasol, brochette de fruit. **Servir** directement.

Conseils & astuces :

- + de [recettes de cocktails](#) sur le blog ici (clic)
- **Mixer des fruits** frais ou surgelés (framboises, fruit de la passion, kiwi) avec la cachaça, filtrer pour retirer les pépins et verser.
- La cachaça est une boisson brésilienne différente du rhum de part son processus de fabrication. En remplaçant la cachaça par du rhum, ce cocktail devient un **Daïquiri**.

Recette en vidéo



Margaux Letort - Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr

