



La **caipirinha** (prononcer « caïpirigna ») est un cocktail brésilien préparé à base de cachaça, de sucre de canne et de citron vert. Créé par les paysans (ou péquenauds, caipira en portugais) dont il tire l'origine de son nom, ce cocktail est très populaire et largement consommé dans les restaurants, bars et boîtes de nuit au Brésil.

La cachaça est une eau-de-vie brésilienne obtenue par fermentation du vesou, le jus de canne à sucre. Elle est distillée à 40°, et immédiatement embouteillée, contrairement au rhum agricole, qui lui est distillé à 65-75° et vieilli en foudres de chêne puis ramené aux degrés souhaités par adjonction d'eau de source. Elle est également désignée sous les noms d'aguardente (eau-de-vie) ou pinga (gnôle). La marque par excellence de cachaça au Brésil est la marque 51. Vous pouvez trouver de la cachaça dans les rayons "alcool" des grandes surfaces (Leclerc, U, Carrefour, ...) ou bien dans des magasins spécialisés (Le Comptoir du Poulpe à La Roche sur Yon par exemple).

Les ingrédients pour préparer de la caipirinha sont :

- de la cachaça
- des citrons verts (ou lime) : compter au moins un citron par verre
- du sucre de canne à sucre (blanc de préférence)

Les ustensiles nécessaires sont :

- un couteau affûté
- une planche à découper
- un pilon en bois pour presser les citrons (ou presse agrume)
- un verre dosimètre
- un broc en verre pour le service
- une cuillère en bois



### Préparation

Compter au moins un citron (grande taille) par verre. Réserver également quelques citrons pour la présentation. Rouler fortement les citrons sur une planche pour récupérer le maximum de jus. Découper les citrons en deux. Presser énergiquement les citrons (au pilon ou au presse agrume) pour récupérer tout le jus et la pulpe. Mesurer le volume de jus et de pulpe à l'aide du verre dosimètre. Réserver dans le broc de service. Mesurer le même volume de cachaça, à l'aide du verre dosimètre. Ajouter dans le broc. Mesurer le même volume de sucre de canne. Ajouter dans le broc. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Réserver plusieurs heures au réfrigérateur.



On peut préparer directement dans les verres de service, en respectant la règle (33% citron, 33% cachaça, 33% sucre)

### Service

Utiliser de préférence des verres hauts à bord évasé. Bien mélanger, à l'aide d'une cuillère en bois, la préparation. Verser la préparation dans chaque verre (2/3 du verre environ). Ajouter dans chaque verre 1/4 de citron coupé en tranches ou en quartiers. Ajouter sur le bord du verre une tranche de citron pour la déco. Ajouter un ou deux glaçons par verre (ou, de préférence, de la glace pilée). Ajouter une paille et un presse agrume en plastique. Mettre à disposition sur la table un verseur de sucre en poudre pour que les invités puissent ajuster à leur convenance l'amertume.



### Variantes :

il est possible de remplacer le sucre de canne par du sirop concentré de sucre de canne, mais diviser le volume par 2. La cachaça peut être remplacée par de la vodka, le goût s'en trouvera changé.

**Bonne santé**

Attention, à boire avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé