

Havana Cancha



La version long drink de la Canchánchara.

La Havana Cancha, dérivée de la Canchánchara originaire de Trinidad et créée au 19^{ème} siècle par les Mambises, guérilleros indépendantistes cubains, combine le meilleur des richesses naturelles de Cuba : le miel, le citron vert et le rhum. Une façon pure et simple de libérer les saveurs d'Havana Club 7 dans un cocktail.

Verre : Tumbler

Réalisation au shaker. Servi sur glace cube. Stick sans paille.

Ingrédients :

1 cl d'eau chaude

1 cl de miel liquide

2 cl de jus de citron vert

5 cl de Havana Club 7 anejos

5 cl de soda (Perrier)

Décoration : 1 quartier de citron vert

Technique :

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du soda). Frapper puis passer dans un tumbler.

Compléter de 5 cl de soda après l'avoir rafraîchi.

Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

Garnir avec le quartier de citron vert, puis ajouter le stick.