

Recette du Mojito

A préparer directement dans les verres.

Par personne :

- 1/2 citron vert coupé en cubes. Enlever les deux extrémités du citron, le couper en deux et enlever la partie centrale blanche et les pépins. Couper chaque moitié en 2, puis encore en 2 et ainsi de suite jusqu'à obtenir des cubes de la taille souhaitée.
- 10 feuilles de menthe fraîche.
- 2 à 3 cl de sirop de canne et une cuillère à café de sucre de canne ou de cassonade (en fonction de votre goût).



Piler au fond du verre, le citron vert avec la menthe et le sirop de sucre (sans trop écraser).

- Ajouter 10 cl de Rhum agricole blanc à 40° et 10 cl de soda (Perrier citron vert par exemple) ou moins de soda si vous souhaitez un Mojito plus corsé.
- 4 glaçons ou de la glace pilée.

Décorer avec une tranche de citron vert et quelques feuilles de menthe fraîche et servir avec 2 pailles courtes.

Version Virgin Mojito - Par personne :

- 1/2 citron vert coupé en cubes.
- 10 feuilles de menthe fraîche.
- 2 à 3 cl de sirop de canne et une cuillère à café de sucre de canne ou de cassonade (en fonction de votre goût).

Piler au fond du verre, le citron vert avec la menthe et le sirop de sucre (sans trop écraser).

- Ajouter 20 cl de soda.
- 4 glaçons pas trop gros ou de la glace pilée.

Décorer avec une tranche de citron vert et quelques feuilles de menthe fraîche et servir avec 2 pailles courtes.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

