

Mojito

INGREDIENTS:

Pour 10 personnes environ:

- 1 beau bouquet de Menthe (fraiche)
- 12 cl de sirop de sucre de canne
- 6 citrons verts
- 50 cl de Rhum type Bacardi
- 1 cl d'Angostura
- Eau gazeuse (Badoit San Pallegriano) ou limonade



PREPARATION:

1. Préparer la menthe et la déposer dans un pot en grès avec couvercle
2. Presser les citrons verts . Ajouter le jus et les demis citrons pressés dans le pot avec la menthe
3. Verser le sucre de canne puis le rhum
4. Écraser / piler bien le tout pendant 1 minute environ en mélangeant délicatement.
5. Ajouter l'Angostura
6. Mettre au frigo au moins deux heures avant de servir

Votre base de Mojito est prête

Au moment de servir,

- Ajoutez la glace pilée (moitié du verre) .
- Complétez le verre avec de l'eau gazeuse ou de la limonade et 2 pailles

Vous pouvez frotter les bords du verre avec des feuilles de menthe pour développer plus d'arômes.

Prendre un grand récipient pour la préparation de la base avec un fond arrondi pour pouvoir bien écraser / piler.

L'Angostura est facultatif mais fera vraiment toute la différence.

Bonne dégustation.

