



## Mojito facile

Oh le beau mojito ! Ce cocktail hyper frais et savoureux fait toujours l'unanimité à l'heure de l'apéritif. Du rhum blanc, de la menthe fraîche, du jus de citron, du sucre roux, de la glace pilée... Un vrai bonheur et un coup de fraîcheur qui sent bon l'été, les vacances, et qui vous emmène illico à Cuba ! Alors testez cette super recette, régalez-vous, et dansez la salsa, vous ne le regretterez pas, et vos invités non plus ;)

PRÉPARATION :



Préparation  
10 min

Cuisson

INGRÉDIENTS:

1 PERS.

6 cl de rhum blanc

3 cl de jus de citron vert

2 c. à café de sucre roux

6 feuilles de menthe

eau pétillante (pas salée)

de la glace pilée

quelques branches de menthe pour la décoration

quelques quartiers de citrons verts pour la décoration

1.

Dans un verre sans pied, versez le jus de citron, le sucre roux et les feuilles de menthe lavées et écrasées avec un pilon. Mélangez le tout. Rajoutez le rhum, la glace pilée et l'eau pétillante.

2.

Une fois votre cocktail prêt, décorez-le avec une branche de menthe fraîche, une paille et quelques petits quartiers de citron vert. Servez bien frais.

© cuisineaz.com