



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Mojito au mousseux

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasses de rhum blanc
- 1 bouteille de vin blanc mousseux
- 4 brins de menthe fraîche
- 3 limes coupées en quartiers
- 1/3 tasse de sirop simple
- quartiers de lime
- feuille de menthe fraîche

Préparation	10 minutes
Réfrigération	15 minutes
Portion(s)	6 portions

PRÉPARATION

1. Dans un pichet, déposer les limes, le sirop simple et la menthe fraîche. Écraser à l'aide d'un pilon ou d'une cuillère de bois. Ajouter le rhum et mélanger. Couvrir et réfrigérer pendant 15 minutes.
2. Au moment de servir, ajouter le vin blanc mousseux et mélanger délicatement. Répartir dans des verres et garnir de quartiers de lime et de feuilles de menthe fraîche.