Mojito

Ingrédients

- 8 cl de rhum blanc
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 4 feuilles de menthe
- 0,5 citron vert
- eau gazeuse
- glaçons

Étapes

1. Pilez la glace

Mettez vos glaçons dans un torchon, refermez-le puis, à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, pilez la glace.

2. Versez les feuilles de menthe dans chaque verre

On ne déchire pas les feuilles de menthe car les huiles essentielles se situent sur la surface. Cela permet aussi de ne pas avoir de petits bouts de menthe qui vont bloquer la paille. On les dépose juste au fond du verre. Penser à les taper au creux de sa paume avant de les mettre dans le verre.

3. Coupez le citron

Coupez le citron en deux puis chaque demi citron en 6 morceaux. Ajoutez les 6 morceaux de citron dans chaque verre (1/2 citron). Du jus de citron vert en bouteille fonctionne aussi très bien.

4. Ajoutez le sirop de sucre de canne

Ajoutez le sirop de sucre de canne. Le fait d’utiliser un sucre liquide permet de ne pas sentir les cristaux du sucre à la dégustation du cocktail.

5. Pilez

Écrasez le citron avec un pilon spécial cocktail. Il est important que la menthe soit au fond du verre afin qu’elle soit protégée à la fois par le sirop de sucre de canne et par les morceaux de citron.

6. Ajoutez la glace pilée

Ajoutez la glace pilée en laissant 2 cm de libre. Plus il y a de glace, moins elle fondra rapidement.

7. Ajoutez le rhum

8. Ajoutez l’eau gazeuse

Complétez avec l’eau gazeuse.

9. Mélangez

Mélangez le cocktail afin que les saveur se mêlent.

10. Servez et dégustez

Le mojito se sert avec deux pailles qui vont permettre de mélanger le cocktail au fur et à mesure de la dégustation.

Révision #2
Créé 2021-12-15 10:39:56 UTC par Admin
Mis à jour 2022-01-03 13:19:47 UTC par Admin