

Mojito du Corsaire

Recette pour 1 Cocktail



Description

Un Mojito fruité au rhum épicé !

L'idée déco

Déposez une jolie tête de menthe dans votre verre

Ingrédients

- 8 Feuille(s) Menthe
- 4 Dés Poire jaune
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop d'agave
- 1 Oz Rhum épicé (black cove, captain morgan...)
- 1 Oz Soda au gingembre

- Glace

Préparation

Dans un highball ou un gros verre old-fashioned, déposez les feuilles de menthe, les morceaux de poire et versez le sirop d'agave et le citron. Utilisez un pilon pour écraser le tout et remplissez votre verre de glace. Versez le reste des ingrédients et remuez bien.

Verres à cocktails



Old-Fashioned

Mode de préparation



Direct au verre



Pilon