

Frozen Virgin mojito



4 personnes



Préparation

15 min

Congélation

3 à 4 h



Ingrédients

40 g de sucre roux

Le zeste râpé de 1 citron vert

½ bouquet de

menthe effeuillée

100 ml de jus de citron

250 ml d'eau pétillante

250 ml de rhum blanc



Matériel

1 bac en plastique

ou 1 plat

- Dans un bac en plastique ou un plat, versez le sucre roux, le zeste du citron vert, les feuilles de menthe finement ciselées, le jus de citron, l'eau pétillante et le rhum. Mélangez bien le tout et entreposez au congélateur.
- Toutes les 30 minutes, durant 3 à 4 heures, retirez du froid, cassez la glace avec une fourchette et replacez au congélateur jusqu'à l'obtention d'un mélange qui aura la texture d'un granité avec de belles paillettes.
- Servez bien frais dans des verres hauts, avec des tranches de citron vert et des feuilles de menthe.

*Le cocktail
de l'été !*

