

Mojito du Corsaire

Recette pour 1 Cocktail



Description Un Mojito fruité au rhum épicé !

L'astuce du chef Déposez une jolie tête de menthe dans votre verre

- 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

- 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