

Romarin

Recette pour 1 Cocktail



Description Un Mojito fruité et herbacé, utilisant du sirop de romarin !

L'astuce du chef Déposez une branche de romarin dans votre verre

Pour le cocktail

- 8 Feuille(s) Menthe
- 4 Morceau(x) Fraise(s)
- 1 Cuil. à thé Sucre brun
- 0.50 Oz Sirop de romarin
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1 Oz Rhum blanc bacardi
- 1 Oz Cordial de sureau pétillant

- Glace

Pour le sirop de romarin

- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 2 Branche(s) Romarin

- Glace

- Pour le cocktail

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

- Pour le sirop de romarin

Portez l'eau, le sucre et le romarin à ébullition. À feu doux, laissez réduire tranquillement pendant 10

minutes, remuez de temps en temps. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Filtrez le sirop à l'aide d'un chinois avant de l'utiliser en cocktail.

Verres à cocktails

-



Old-Fashioned

Mode de préparation

-



Direct au verre

-



Pilon