

# Mojito Rose/Framboise

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Une version florale et fruité de ce célèbre cocktail cubain...

**L'astuce du chef** Déposez une brochette de framboises sur le bord de votre verre

- 4 Pièce(s) Framboise(s)
- 8 Feuille(s) Menthe
- 2 Cuil. à thé Sucre brun
- 0.25 Oz Sirop de rose
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1 Oz Rhum blanc bacardi
- 1 Oz Soda aromatisé au pamplemousse (perrier)
  
- Glace
  
- Dans un shaker, déposez les feuilles de menthe, les framboises et versez le sirop de rose, le sucre et le citron. Avec un pilon écrasez légèrement. Ajoutez de la glace et les autres ingrédients SAUF le soda. Shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes, Versez dans un verre Old Fashioned et complétez avec le Soda. Remuez avant de servir...

Verres à cocktails



• Old-Fashioned

Mode de préparation



Direct au verre



Pilon