

Mojito Thaïlandais

Recette pour 1 Cocktail

Description

Un Mojito original aux saveurs de basilic thaïlandais !

L'idée déco

Déposez brochette de litchi et de feuille de basilic sur le bord de votre verre

Ingrédients

- 4 Feuille(s) Basilic thaïlandais
- 2 Cuil. à thé Sucre brun
- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.25 Oz Liqueur de litchi
- 1 Oz Jus de canneberge
- 1 Oz Rhum blanc Bacardi

- Glace

Préparation

Dans un highball ou un gros verre old-fashioned, déposez les feuilles de basilic et ajoutez 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.

Verres à cocktails



Old-Fashioned

Mode de préparation



Direct au verre



Pilon