

# Mojitha

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Un Mojito original au fruit du dragon et aux saveurs de basilic thaïlandais !

**L'astuce du chef** Déposez une brochette de dés de fruit du dragon et de feuille de basilic

- 3 Feuille(s) Basilic thaïlandais
- 4 Morceau(x) Fruit(s) du dragon
- 2 Cuil. à thé Sucre brun
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1 Oz Jus de canneberge
- 1 Oz Vodka ketel one aromatisée au citron
  
- Glace

- Dans un highball ou un gros verre old-fashioned, déposez les feuilles de basilic, les morceaux de fruit du dragon, 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