ROYAL MOJITO

REFLET DES BULLES

Ingrédients

- 6 cl de rhum artisanal
- 0.5 cl sucre de canne
- 1 demi citron vert
- champagne extra-brut sans année (frais 8°C)

Recette

Utilisez un champagne extra-brut de préférence dont le faible dosage ne viendra pas alourdir l'harmonie du cocktail en rajoutant un supplément de sucre.

- Coupez le demi citron en petits dés. Versez-les dans un verre de type «tumbler» en y ajoutant une cuillère à soupe de sucre de canne.

- Ajoutez les feuilles de menthe et pilez-les délicatement en prenant garde de ne pas les broyer.

- Remplissez le verre à moitié de glace pilée puis versez le rhum. Mélangez.

- Enfin, complétez avec le champagne en prenant garde de le verser lentement. Celui-ci aura tendance à mousser exagérément en présence des différents ingrédients.

- ENJOY !