

MOJITO FRAISE VEGAN, SANS GLUTEN

RECETTE POUR 1 PERSONNE

 10 minutes

INGREDIENTS

- 20 feuilles de menthe
- 1 citron vert
- 4 fraise
- 2 cuillères à café de sucre de canne roux
- 20 ml de sirop de sucre de canne
- 20 ml de rhum blanc
- 4 gros glaçon
- 200 ml d' eau gazeuse

MATERIEL

- Un verre de 30 cl
- Un couteau
- Une presse agrumes
- Une râpe à grain fin
- Un pilon à cocktail
- Un petit verre mesureur
- Une planche à découper

1

Déposer les feuilles de menthe au fond du verre (attention, les tiges sont amères quand on les écrase, ne surtout pas les ajouter)

2

Zester et presser le citron vert, et ajouter les zestes et le jus

3

Ajouter le sucre roux, le sirop puis le rhum. (pour une version sans rhum, la recette est là : [Virgin mojito fraise](#))

4

Ajouter les fraises

5

Piler le mélange en écrasant bien les fraises

6

Ajouter les glaçons pour remplir le verre aux 3/4

7

Compléter avec l'eau gazeuse, décorer avec un quartier de citron vert, quelques rondelles de fraises, un peu de menthe, touiller gentiment avec une paille large et déguster !
Consommer avec modération ou opter pour la version Virgin mojito !



🌿 BON APPÉTIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/mojito-fraise>