VIRGIN MOJITO FRAISE VEGAN, SANS GLUTEN, SANS ALCOOL

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
- 25 ml de sirop saveur rhum
- 4 gros glaçon
- 200 ml d' eau gazeuse

MATERIEL

- Un verre de 30 cl
- Un couteau
- Un 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 saveur rhum et les fraises.

4. Piler le mélange en écrasant bien les fraises

5. Ajouter les glaçons pour remplir le verre aux 3/4 puis compléter avec de l'eau gazeuse.

6 Décorer avec un quartier de citron vert, quelques rondelles de fraises, un peu de menthe, touiller gentiment avec une paille large et déguster !

BON APPETIT !

Recette par Comme une poule
https://recettes.commeunepoule.com/recette/virgin-mojito-fraise