

Mojito de Pamplousse

- 6 cl rhum Blanc Cubain
- 1/2 citron vert
- 5 feuilles de menthes fraiche
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 1/4 pamplousse rose
- Eau pétillante

Préparation:

- Presser le pamplousse dans un joli verre plat (au préalable, tremper le haut du verre dans un peu de jus de pamplousse et le plonger dans du sucre roux pour un effet « verre à cocktail de « pro »
- Incorporer la menthe et l'écraser dans le jus sans altérer les feuilles.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'une tige en bois.
- Verser le rhum.
- Couvrir d'eau pétillante et décorer d'un morceau de pamplousse finement découpé.