



Recette cocktail

VIRGIN MOJITO PÊCHE

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/7 Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
- 2/7 Remplir la moitié du verre de glace pilée
- 3/7 Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse
- 4/7 Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
- 5/7 Remplir le verre de glace pilée complètement
- 6/7 Compléter d'eau gazeuse
- 7/7 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX PÊCHE	20 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML
◆ SIROP SAVEUR RHUM	25 ML
◆ FEUILLES DE MENTHE	10
◆ EAU GAZEUSE	

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre*

GLACE ————— *pilée*

DÉCORATION ————— *brin de menthe*



A découvrir également

