

MOJITO AUX FLEURS DE SUREAU

Ingrédients pour 20 personnes.

| Ingrédients: | Quantité: |
|----------------------------|-------------------|
| Rhum blanc | 75 cl |
| Fleurs de sureau | 10 ombelles |
| Sirop de canne | 2 cl par verres |
| Citron | 8 |
| Feuilles de menthe fraîche | 10 sommités |
| Glace pilée | 4 c à s par verre |
| Citrons verts | 2 pièces |

Préparation:

1. Récolter les ombelles dans un récipient en plastique alimentaire ou en inox. Verser dessus le rhum blanc et bien immerger toutes les ombelles. Recouvrir d'un film alimentaire ou un couvercle, laisse infuser une nuit. Le lendemain, retirer les ombelles et les égoutter et filtrer le rhum avec un filtre fin.
2. Dans un verre style mojito, verser la quantité de sirop de sucre de canne. Ajouter des glaçons ou glace pilée avec le citron vert coupé en quartiers puis en deux. Verser dessus le rhum aromatisé. Verser une demi-bouteille de bière Salitos mojito. Décorer d'une sommité de menthe et servir avec une paille.

Bonne dégustation !

www.evasionenmarchant.com