

Mojito de Pamplemousse

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

Préparation:

- Presser le pamplemousse dans un joli verre plat (au préalable, tremper le haut du verre dans un peu de jus de pamplemousse 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 pamplemousse finement découpé.