

Mojito de Pamplémousse

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

Préparation:

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