MOJITO AUX FLEURS DE SUREAU

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
Rhum blanc	75 cl
fleurs de sureau	10 ombelles
Sirop de canne	2 cl par verre
Salitos citron	8 bouteilles
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. Recouvrer 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 fin filtre.

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 .

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025