

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediant	Quantité
Rhum blanc	24 cl
Lierre terrestre	1 belle poignée
Sirop de canne	12 cl
eau pétillante	(ou bulles ou vin blanc)
citrons verts	3 pcs
sucré	50 gr
feuilles de lierre terrestre	15 gr

Préparation

1. Nettoyer le lierre terrestre, le mixer avec le rhum et laisser infuser au frigo.

2. Mixer le sucre avec quelques feuilles de lierre terrestre. Sécher au four à 50 °C.

3. Presser un demi-citron vert, retourner les verres dans le jus de citron puis le passer dans le sucre de lierre terrestre.

4. Filtrer le rhum et verser 2 cl dans chaque verre, ajouter 1 cl de sucre de canne et compléter avec de l'eau pétillante, un petit quartier de citron vert et quelques fleurs pour finir la décoration.
