

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Rhum blanc	24 cl
Lierre terrestre	1 belle poignée
Sirop de canne	12 cl
eau pétillante	QS (ou bulles ou vin blanc)
citrons verts	3 pcs
sucre	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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_