



Julie Zyromski

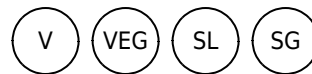
Mojito aux fraises et à la rhubarbe

Portions: 8 à 12

Préparation: 35 minutes

Cuisson: 45 minutes

8



Ingrédients

Sirop de rhubarbe et de fraises

370 ml (1 ½ tasse) de rhubarbe fraîche en morceaux

120 ml (½ tasse) de fraises locales en morceaux

500 ml (2 tasses) d'eau

120 ml (½ tasse) de sucre de canne biologique

Cocktail

45 ml (1 ½ oz) de rhum blanc

45 ml (1 ½ oz) de sirop de rhubarbe

15 ml (½ oz) de jus de lime

60 ml (2 oz) de soda

6 grosses feuilles de menthe

1 quartier de lime

Beaucoup de glaçons

Étapes

Sirop

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
2. Réduire à feu doux et laisser mijoter doucement 30 minutes.
3. Passer le mélange au tamis en pressant les fruits pour bien recueillir tout le liquide.
4. Laisser refroidir le liquide complètement. Conserver les fruits pour faire une tarte ou les utiliser en tartinade pour vos déjeuners!

Cocktail

1. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur à cocktail et brasser vigoureusement.
3. Transférer dans un grand verre (highball) et agrémenter de feuilles de menthe.

Note: si vous n'avez pas de mixeur, pas de problème, mélanger les ingrédients directement dans un grand verre, mais assurez-vous de broyer les feuilles de menthe avant.