Cocktail Mojito Cubain

Pour un cocktail Mojito :

- **3 cuillères à soupe de rhum blanc**
- **2 grosses cuillères à café de sucre de canne (ou roux)**
- **2 branches de menthe fraîche**
- **1 citron vert**
- **des glaçons**
- **de l'eau gazeuse (type Perrier, San Pellegrino…)**

1. Dans un verre à mojito ou dans un shaker, ajouter le sucre de canne ainsi que le jus d'un demi citron vert.

2. Couper en trois les branches de menthe puis les ajouter à la préparation avec 3 ou 4 glaçons ainsi que le rhum et un peu d'eau gazeuse.

3. Pour la préparation dans le verre : remuer le tout énergiquement en écrasant bien la menthe, le tout avec une cuillère adaptée.
   Pour la préparation au shaker : agiter celui-ci pendant 10 secondes et verser le tout dans un verre à mojito.

4. Ajouter ensuite l'autre moitié du citron vert coupée en lamelles puis verser de l'eau gazeuse afin de compléter jusqu'à hauteur : c'est prêt !

   Voici la recette originale du vrai mojito cubain ! Elle est facile et rapide à réaliser et si délicieuse !
   Il est également possible de rajouter des fraises coupées en morceaux pour faire un mojito fraise à tomber par terre !
   En supprimant le rhum, on obtient la version sans alcool ! *N'oubliez pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération.*

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !