



Mon rhum arrangé façon mojito

Recette pour 1 bouteille d'1 litre. Préparation : 10 min. Macération : au moins 1 mois.

Ingrédients

Rhum blanc Charrette (49°) : 75 cl
Sirop de sucre de canne : 10 cl
Citrons verts bio : 2
Menthe fraîche : au moins 12 feuilles
Vanille en gousse : 1

Matériel

une bouteille d'un litre



Réalisation > la préparation

1. Couper les citrons verts en 8 et les insérer dans la bouteille. Glisser également les feuilles de menthe.
- c'est notamment nécessaire pour pouvoir passer des morceaux de fruits par le goulot de la bouteille qui ne doit pas être trop étroit, et aussi pour que leur jus puisse se répandre dans le rhum -
2. Fendre la gousse de vanille sur toute sa longueur et l'insérer dans la bouteille.
3. Verser ensuite le sirop de sucre de canne, puis compléter la bouteille avec du rhum blanc.
- éviter le rhum ambré qui est déjà sucré et plutôt prévu pour la cuisine -
4. Bien fermer la bouteille (vendue généralement avec son bouchon de liège) et stocker à l'abri du chaud / froid et de la lumière pendant au moins 1 mois, voire 3 mois pour une dégustation immédiate possible.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com