



MOJITO SANS ALCOOL À LA MENTHE, AVEC SODA ET CONCOMBRE

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 bouquet de menthe
- 4 cuillères à café de sucre roux + 1 pour saupoudrer
- 3 citrons verts, pelés
- 2 grands concombres, pelés
- Une pincée de sel
- 12 glaçons
- 2 bouteilles de 25 ml d'eau gazeuse

Une boisson rafraîchissante et sans alcool avec une saveur entièrement vegan. Parfaite si vous cherchez un cocktail revitalisant sans alcool.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Placez la menthe, 4 cuillères de sucre, 1 citron vert pelé et coupé en morceaux, et 1 concombre pelé et coupé en morceaux dans un mortier ou un pichet.

Ajoutez une pincée de sel..

Écrasez bien tous les ingrédients avec un pilon.

Filtrez avec une passoire fine.

Versez dans un shaker avec les glaçons et l'eau gazeuse.

Agitez et souvenez-vous de congeler les verres avant de servir.

Coupez les deux citrons verts restants en tranches.

Épluchez le deuxième concombre et réalisez des rubans avec un épluche-légumes.

Servez dans des verres glacés, garnis des rubans de concombre et des tranches de citron vert.

Saupoudrez de sucre roux.

