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 de canne + 1 pour saupoudrer
- 3 citrons verts pelés
- 2 gros concombres pelés
- 1 pincée de sel
- 12 glaçons
- 2 bouteilles de soda de 25 ml

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

Mettez la menthe, 4 cuillères à café de sucre de canne, 1 citron vert pelé et coupé en dés et 1 concombre pelé en tranches dans un mortier avec une pincée de sel. Avec le pilon, écrasez bien tous les ingrédients. Filtrez avec une passoire à mailles serrées et mettez le tout dans un shaker avec les 12 glaçons et le soda. Agitez et servez dans des verres individuels préalablement congelés.

Épluchez le deuxième concombre avec un épluche-carotte et faites des rubans. Tranchez les deux citrons verts restants.

Servez dans des verres réfrigérés garnis de rubans de concombre et de tranches de citron vert. Saupoudrez d’1 cuillère à café de sucre de canne.