

# Betty Bossi

## Mojito

Mise en place et préparation: env. 10 min  
Pour 1 verre d'env. 2½ dl

½ **limette**, rincée sous l'eau chaude, essuyée

1 **c. à soupe de sucre**

**quelques feuilles de menthe**

env. 5 **glaçons**, grossièrement pilés («Crushed Ice»; voir «Suggestion»)

5 **cl de rhum blanc**  
(p. ex. Bacardi)

**eau minérale gazeuse**, froide

**1.** Presser la limette, mettre le jus et le sucre dans un verre à whisky. Détailler le zeste de limette en lanières, ajouter avec la menthe. Ecraser avec le pilon du mortier ou avec une cuillère et mélanger le tout.

**2.** Remplir de glace pilée presque à ras bord, arroser de rhum. Remuer avec une cuillère, remplir d'eau minérale, servir avec une paille.

► **Suggestion:** pour la glace pilée, mettre des glaçons dans un linge propre, écraser au rouleau à pâtisserie et garder au congélateur dans un sachet de congélation.

**Par personne:** lipides 0 g, protéines 0 g, glucides 12 g, 252 kJ (60 kcal)

