



EL DORADO
DEMERARA RUM



COCKTAIL MOJITO

À BASE DE RHUM EL DORADO

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 1 COCKTAIL

- 4,5 cl de rhum El Dorado 3 ans
- 1,5 cl de jus de lime
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 4 cl d'eau gazeuse
- 6 à 8 feuilles de menthe fraîche

Le rhum El Dorado 3 ans est produit à la distillerie Diamond, située dans le comté de Demerara au Guyana (Amérique du Sud). La distillerie Diamond, créée en 1670, est la plus ancienne distillerie et la seule encore existante au Guyana, et l'une des plus réputées au Monde.

- Presser les feuilles de menthe dans le verre à l'aide d'un pilon.
- Remplir le verre avec de la glace pilée.
- Verser les ingrédients et agiter à l'aide de la cuillère de bar jusqu'à ce que les parois soient glacées.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

*LA SUGGESTION
DU CAVISTE*

RHUM EL DORADO

**GUYANA 3 ANS
40° 70 CL**

Rhum idéal pour le mojito, le rhum El Dorado 3 ans accompagne parfaitement les desserts aux fruits exotiques et l'ananas rôti en particulier.



Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.