



MOJITO

AU RHUM EL DORADO 3 ANS

NICOLAS

Préparation : 5 min**Niveau : Facile**
Budget : Moyen**POUR 1 COCKTAIL**

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

DÉROULÉ :

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

VERRE :

Highball (verre haut, contenance 22cl).

METHODE :

Verser directement les ingrédients dans le verre.

Le rhum El Dorado 3ans est produit à la distillerie Diamond, située dans le comté de Demerara au Guyana (Amérique du Sud).

La distillerie Diamond, créée en 1670, est l'une des plus réputées au monde, elle est aussi la plus ancienne distillerie et la seule encore existante au Guyana. Rhum blanc raffiné vieilli au moins 3 ans dans des fûts de chêne de 45 gallons ayant contenu du bourbon. Ce superbe assemblage fait l'objet d'une double filtration au charbon de bois naturel pour une clarté et une pureté extrêmes.

*LA SUGGESTION
DU CAVISTE***RHUM
EL DORADO
3 ANS 70CL-40°**

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

Parfums rafraîchissants et gourmands d'agrumes et de vanille, relevés de notes de cacao et de raisin sec. La dégustation est souple, généreuse et fruitée sur des arômes tropicaux de noix de coco. Dégustation parfaitement équilibrée offrant rondeur et fraîcheur.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

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

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