

Le Mojito Royal & Le Vouvritz



Le Mojito Royal & Le Vouvritz



5 MINUTES



© Alexandrie Yagoubi Idrissi



Recette signée
La Cave de Vouvray à Vouvray

Ingédients

Le Mojito Royal

- 7 cl de rhum cubain
- 1 citron vert
- 3 cl de sucre de canne liquide
- 15 cl de Vouvray cuvée Rendez-vous
- 4 feuilles de menthe
- 4 glaçons ou 2 c à s de glace pilée

Le Vouvritz

- 4 cl d'Apérol
- 8 cl de vin pétillant sec AOC Vouvray
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle d'orange
- Glaçons

Le Mojito Royal

- Laver les feuilles de menthe et les placer dans un verre.
- Presser le jus de citron, puis le verser dans le verre.
- Après l'avoir pressé, découper le citron en quartiers et les placer dans un shaker. Y réunir tous les autres ingrédients, sauf le Vouvray.
- Mélanger vivement, puis transvaser dans le verre.
- Verser le Vouvray et mélanger quelques instants avant de servir.

Le Vouvritz

- Dans un premier temps, verser l'Apérol dans un verre.
- Puis, ajouter 4 glaçons.
- Verser le vin pétillant et l'eau gazeuse.
- Enfin, déposer la rondelle d'orange coupée en 2.