

MOJITO AU MELON D'EAU ET FRAISES

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<p>Sirop simple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 tasse d'eau • 1 tasse de sucre blanc • 5 fraises <p>Pour 1 mojito</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 ml de rhum • 4 glaçons • Jus d'une lime • 4 feuilles de menthe • 2 c. à soupe de melon d'eau écrasé • Eau pétillante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un chaudron, amener l'eau, le sucre et les fraises à ébullition. 2. Une fois le sucre dissout, retirer du feu. Placer dans un contenant et faire refroidir au frigo pendant 1 heure. 3. Dans un verre, piler les feuilles de menthe, ajouter le melon d'eau, 2 c. à soupe de sirop simple à la fraise, le jus de lime, les glaçons, le rhum et remplir le verre d'eau pétillante.

Source : <https://www.fraichementpresse.ca/recettes/mojito-fraise-mellon-eau-1.2778094>

Notre mission est de promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie par l'entremise d'ateliers de cuisine collective. Vous pouvez devenir membre à tout moment et c'est gratuit! - 819 832-1176 / info@cchsf.ca