

Mojito au Val ambré

Une version allégée et moins sucrée d'un grand classique, qui met bien en valeur le Val ambré. Une invitation au voyage ici, pour découvrir ce magnifique et immense Québec qui a bien des histoires à nous raconter.



Ingrédients

- 2 oz de Val ambré
- 1 oz de Mousse des bois
- ¼ oz de sirop d'érable doré
- 1 oz de jus de lime
- 1 ou 2 feuilles de menthe
- 2 traits d'amer forestier

Pour la déco : petit bouquet de feuilles de menthe et tranche de lime

Préparation

- 01 - Claquez les feuilles de menthe entre les doigts pour libérer tout leur arôme.
- 02 - Placez-les au fond d'un verre highball.
- 03 - Remplissez le verre de glaçons.
- 04 - Versez-y tous les ingrédients.
- 05 - Remuez de bas en haut avec une cuillère de bar.
- 06 - Décorez avec un petit bouquet de menthe et une tranche de lime.