

Suze Mojito

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- SUZE	4 doses
- MENTHE FRAICHE	16 feuilles + 4
- CITRON(S) VERT(S)	1
- SIROP DE CANNE	4 c à soupe
- ANGOSTURA	10-12 gouttes
- CHAMPAGNE	1 bouteille (ou mousseux)

Recette:

- Coupez 4 fines rondelles de citron vert et déposez-les dans les 4 verres avec une feuille de menthe.
- Dans une grande carafe, découpez le reste du citron puis ajoutez les feuilles de menthe restante, la Suze, l'Angostura et le sirop de sucre de canne.
- Pressez au pilon puis répartissez dans les verres.
- Allongez avec le Champagne bien frais et servez sans attendre.

