

Mojito au lait de coco

~Note: J'ai pour la crème de noix de coco, j'ai utilisé la bio non sucrée beaucoup moins calorique et ajoutée du splenda au lieu du sucre. Pour le soda, j'ai utilisée la diète.

Préparation: 10 minutes

Portions: 2

~Ingrédients

10 à 12 feuilles de menthe fraîche

2,5 ml (1/2 c à thé) de sucre (moi splenda)

1 lime (jus)

1 lime coupée en rondelles

60 ml (1/4 de tasse) de crème de noix de coco sucrée (moi bio, non sucrée ajouté splenda)

60 ml (1/4 de tasse) de lait de coco

1 oz (30 ml) de rhum blanc

1 oz (30 ml) de liqueur au rhum blanc des Caraïbes aromatisée à la noix de coco (de type Malibu)

Quelques glaçons

Club soda ou eau gazéfiée (de type Perrier) (moi, seven up diète)

~Préparation

1) Dans un shaker, déposer les feuilles de menthe, le sucre, le jus de lime et les rondelles de lime. À l'aide d'un pilon à cocktail, presser pour extraire toutes les saveurs de ingrédients.

2) Ajouter la crème de noix de coco, le lait de coco, le rhum blanc et la liqueur au rhum. Secouer vigoureusement.

3) Dans deux verres, déposer quelques glaçons. Répartir le mojito dans les verres.

4) Remplir les verres avec le club soda.

source: Cassandra Loignon pratico pratique transcrit par Lexibule