

## BOB-JITO

ou mojito à la Bob le Chef



**Avertissement : ce cocktail estival est traître. À consommer au soleil avec modération et prudence. Paroles d'un survivant !**

### INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

- Une douzaine de feuilles de menthe
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- Beaucoup de glaçons
- 45 ml (environ 1 ½ oz) de rhum de votre choix
- 180 ml (¾ de tasse) de soda au gingembre (ginger ale)
- Le jus d'une demie lime (je mets aussi la lime écrasé dans mon verre pour plus de « limosité »)

### MARCHE À SUIVRE

1. Déposer les feuilles de menthe et le sucre dans le fond d'un verre et à l'aide d'un pilon écraser le tout légèrement
2. Ajouter en ordre, les glaçons, le rhum, le soda gingembre et le jus de lime
3. Mélanger le tout et servir

Note : On peut remplacer le rhum par de la tequila et le soda gingembre par du club soda, la lime par du citron. Bref, n'ayez pas peur de pratiquer vos talents de mixologue et vous m'en donnerez des nouvelles !



**TEMPS DE PRÉPARATION:** 10 minutes



**NOMBRE DE PORTIONS:** Un cocktail



**OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS :**

Cavallaro, Fruiterie 440,  
Le Petit Marché des Halles, Le Parti Bière, SAQ



### Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

