



Un verre 33 ou 50 cl (Hoegaarden par exemple).



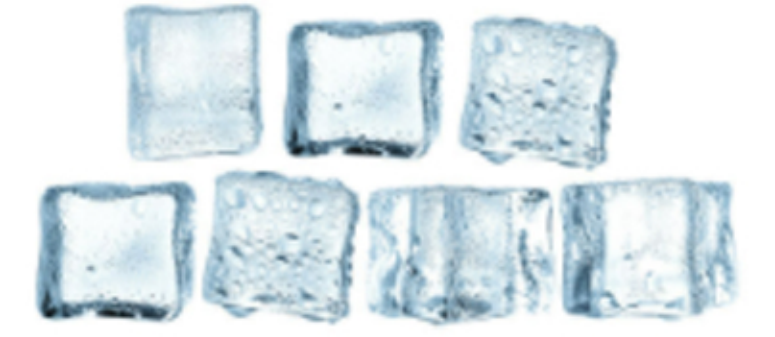
Un demi citron vert, juteux, découpé en 8. Vous pouvez en mettre davantage, mais pas moins.



Une dizaine de feuilles de menthe. Idem, vous pouvez en mettre plus. Plus y'en a, meilleur c'est.



2 cuillères à soupe de sucre roux. Ca paraît beaucoup, mais c'est bien ça.



4 à 6 glaçons, frais, de préférence 😊



Un pilon, ou tout accessoire permettant d'écraser les citrons avec le sucre.



Du Perrier frais, ou toutes boissons pétillantes, mais pas sucrées (Badoit, San Pelegrino, Salvetat etc.).



Et surtout, du Rhum, blanc, entre 4 et 6 cl selon vos goûts. Attention, trop de rhum risque de dénaturer le goût.



Des pailles, indispensables !

La recette

1

Pilonner les citrons et le sucre dans le verre

2

Ajouter la menthe, et pilonner à nouveau, sans déchirer les feuilles

3

Ajouter le rhum, les 6 glaçons, et remplir de Perrier

4

Mélanger, ajouter la paille et déguster