

Glace mojito

4 pers | 30 mn | 24 h

Les **ingrédients**

- 45 cl d’eau
- Menthe fraîche
- 150 g de sucre en poudre
- 4 citrons verts
- 1 blanc d’œuf
- 6 cl de rhum

La **recette**

Etape 1

Laver puis essuyer la menthe. Défaire les feuilles et les ciseler. Réserver.

Etape 2

Dans une casserole, mélanger le sucre avec le zeste de 2 citrons verts ainsi que le jus de 4 citrons verts. Ajouter ensuite l'eau, le rhum et la menthe.

Etape 3

Une fois le mélange à ébullition, laisser à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à avoir un sirop.

Etape 4

Battre le blanc d’œuf en neige, puis ajouter 1 c. à soupe de sucre. Continuer à battre. Ajouter le sirop à travers une passoire tout en continuant à battre.

Etape 5

Ajouter le reste du rhum et de la menthe, coupée en petits morceaux. Mélanger délicatement.

Etape 6

Transvaser dans un récipient et laisser prendre au congélateur.