



Difficulté:
facile



Préparation:
25min



Cuisson:
5min



Personnes:
6

Mojito jello shots

A essayer absolument!

C'est le genre de recette qui donne envie de soleil, de grillade, de musique, de rire,... Bref d'une vraie bonne soirée d'été ! Ces shots de Mojito, qui se présentent dans un citron, sont bien dosés, sont bons et surtout c'est fun et joli !

Liste d'ingrédients

- 1 125 ml d'eau
- 2 130 grammes de sucre en poudre
- 3 2-3 feuilles de gélatine
- 4 8-10 citrons verts (ou 90 ml de jus de citron vert)
- 5 3 branches de menthe fraîche
- 6 125 ml de rhum



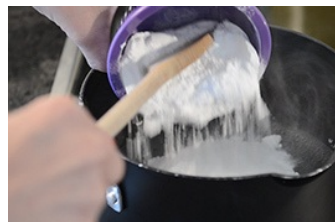
1

Couper les citrons verts en deux et retirer toute la chair, sans abimer ou trouer la peau. Le plus facile est de passer au couteau les contours du citron, puis d'enlever la chair grâce à une cuillère au rebord coupant ou fin.



2

Passer la chair à la passoire, ou la presser entre vos mains pour récupérer le jus. Conserver 90ml de jus pour la recette.



3

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu, retirer du feu et laisser tiédir.



4

Faire tremper les feuilles de gélatine 2 minutes dans l'eau froide. Les essorer et les ajouter au mélange sucre et eau qui doit être chaud mais pas bouillant. Mélanger.



5

Ajouter 90 ml de jus de citron et 2 branches de menthe, mélanger et laisser infuser 10-15 minutes.



6

Retirer les feuilles de menthe et ajouter le rhum (ou l'eau si version sans alcool).



7

Dans un plat, caler les demi-citrons pour qu'ils ne bougent pas (avec du papier d'aluminium en boule éventuellement). Les remplir avec la préparation et les mettre au frais pendant au moins 3 heures.



8

Une fois pris, couper les citrons en deux pour faire des quartiers de jello mojito. Conserver au frigo jusqu'au moment de servir.