

# Cocktail Mojito au citron-limette



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	10 min	Donne 6 portions, 1 tasse (250 ml) chacune

## ce qu'il vous faut

- 1 sachet (11 g) de préparation pour boisson hypocalorique *Cristal Léger* Citron-limette
- 2-1/2 tasses d' eau
- 1/2 tasse de rhum blanc
- 3 tasses de soda club
- 6 brins de menthe fraîche
- 1 lime, coupée en 6 tranches

## ce qu'il faut faire

Verser le contenu du sachet, l'eau et le rhum dans un pichet en verre ou en plastique de 1,5 litre et remuer jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.

Incorporer le soda et la menthe.

Servir sur des glaçons dans de grands verres. Garnir d'une tranche de lime.

## Trucs culinaires

### Savoir-faire – Comment préparer une seule portion

Mélangez 1 sachet individuel (2,4 g) de préparation pour boisson hypocalorique *Cristal Léger* au citron-limette, 1 tasse d'eau, 1 tasse de soda nature et 1/4 tasse de rhum. Garnir d'une tranche de lime et d'une tige de menthe fraîche.

### Variante sans alcool

Omettez le rhum; augmentez la quantité d'eau à 3 tasses et ajoutez quelques gouttes d'arôme artificiel de rhum.

## Nutrition

### Portions

Donne 6 portions, 1 tasse (250 ml) chacune

### Information nutritionnelle

Portion Donne 6 portions, 1 tasse (250 ml) chacune

### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	50
----------	----

% de la valeur quotidienne

**Prenez de l'avance**

Cette boisson peut être apprêtée à l'avance.  
Incorporez le soda et la menthe au moment de servir. Garnir d'une tranche de lime.

<b>Matières grasses</b>	<b>0g</b>
Matières grasses saturées	0g
<b>Cholestérol</b>	<b>0mg</b>
<b>Sodium</b>	<b>30mg</b>
<b>Glucides</b>	<b>1g</b>
Fibres alimentaires	0g
Sucres	0g
<b>Protéines</b>	<b>0g</b>
Vitamine A	0 %DV
Vitamine C	6 %DV
Calcium	4 %DV
Fer	0 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.