

Distillerie du Centre  
Cocktail



**Le Mojito Gaulois**



Par Philippe BLANC, sommelier  
*La VINOOTHÈQUE de Carnot*  
54 rue de Belfort  
87100 LIMOGES

Dans un grand verre :

Ecraser un demi-citron vert coupé en dés avec une cuillère à soupe de sucre de canne en poudre.

Ajouter 3 feuilles de menthe verte fraîche.

Remplir le verre à moitié de glace pilée.

Verser 3 cl de Gauloise Verte.

Mélanger et compléter, selon votre goût, avec environ 5 à 10 cl de Perrier.