

Les recettes

Trilogie de la mer au mojito



Confiture mojito

Inspirée du célèbre cocktail, elle rassemble du citron vert, du sucre de canne, de la menthe, du rhum, de la liqueur de menthe et de la pomme.



14 route du Climont

La Salcée 67420 RANRUPT

03 88 97 72 01

Ouvert toute l'année

du mardi au samedi inclus

de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Ouvert les dimanches et jours
fériés de Pâques au 30/9.

confituresduclimont.com

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients : 1 pot de confiture mojito,
steak de thon albacore, filets de saumon et de rouget



Poêler à la plancha : une darne de saumon 8 minutes, un steak de thon 8 minutes et un filet de rouget 5 min. Ajouter une cuillère à café de confiture mojito sur chaque poisson.

Suggestion d'accompagnements :

1. Légumes : salade de carottes, galettes de pommes de terre et courgettes cuites à la plancha.

2. cocktail mojito : disposer 2 cuillères à café de confiture mojito au fond d'un verre à cocktail.

L'arroser de Perrier à la menthe. Décorer de menthe fraîche et d'une rondelle de citron vert.

3. Dessert glacé mojito à la fraise : disposer deux boules de glace à la fraise. La surmonter d'une cuillère à café de confiture mojito. Décorer de menthe fraîche et de quartiers de fraises fraîches.