



Mango mojito

Mojito à la mangue



LEONCEBLANC-PRO.COM

Suggested illustration(s). Serving tip. Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. © Shutterstock

LÉONCE BLANC MANGO AND LIME PURÉES
PURÉES DE MANGUE ET CITRON VERT LÉONCE BLANC





AMBIENT
POUCH
Poche ambient
1 kg





Ingredients

(for 2 glasses)

 Léonce Blanc mango purée	200 ml / 6.76 oz
 Léonce Blanc lime purée	50 ml / 1.69 oz
Mint leaves	5 or 6
Sugar cane syrup	45 ml / 1.52 oz
Sparkling water	320 ml / 10.80 oz
Ice or crushed ice	

Utensils

Tumbler



POUR the Léonce Blanc mango purée into two tumblers. **ADD** a few whole mint leaves and the sugar syrup.

COVER with sparkling water. **MIX** the mango and the mint (and the sugar) together. **ADD** the lime juice, sparkling water and ice cubes.



Ingrédients

(pour 2 verres)

 Purée de mangue Léonce Blanc	200 ml
 Purée de citron vert Léonce Blanc	50 ml
Feuilles de menthe	5 ou 6
Sirop de sucre de canne	45 ml
Eau gazeuse	320 ml
Glaçons ou glace pilée	

Ustensiles

Verre tumbler

VERSER la purée de mangue Léonce Blanc dans deux verres tumbler. **AJOUTER** quelques feuilles de menthe entières ainsi que le sirop de sucre.

RECOUVRIR d'eau gazeuse. **MÉLANGER** la mangue et la menthe (et le sucre en poudre). **AJOUTER** le jus de citron vert, l'eau gazeuse et des glaçons.

Decorate with straws, sprigs of mint and lime slices.

Décorer de pailles, de rondelles de citron vert et de branches de menthe.

