



*Boissons avec alcool*  
**Punch planteur**



<b>72h30</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>72h</b>	<b>414</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

**Ingrédients pour le  
punch**

1 litre(s) **Rhum**  
20 cl **Sirop de sucre**  
1 litre(s) **Jus de mangue**  
1 litre(s) **Jus d'ananas**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
1 **Bâton de cannelle**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**  
1 **Citron(s) vert(s)**

**Ingrédients pour le  
dressage**

1 **Citron(s) vert(s)**  
20 **Glaçon(s)**

**Étape 1**

Préparation du punch

- 1 Verser dans un grand saladier le jus de mangue, le jus d'ananas, le rhum blanc et le sucre de canne liquide. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et l'ajouter dans le saladier. Ajouter le sucre vanillé et le bâton de cannelle.
- 3 Prélever le zeste du citron vert à l'aide d'un économe et l'ajouter dans le saladier. Prélever le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes et le verser également dans le saladier puis mélanger.
- 4 Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 72 heures. Remuer de temps en temps.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Couper des rondelles de citron vert à l'aide d'un couteau éminceur et y tailler une encoche à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser le punch dans des verres à l'aide d'une louche et décorer avec des rondelles de citron vert. Ajouter des glaçons et déguster bien frais.

