



Boissons avec alcool
Punch cacahuète



72h45 **30 min** **15 min** **72h** **309**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du punch

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif et verser les cacahuètes. Les faire torrifier pendant 2 minutes en remuant la poêle sans cesse.
- 2 Débarrasser les cacahuètes sur une assiette plate et laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Verser dans le bol d'un robot les cacahuètes et les deux sortes de lait concentré. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Verser la moitié du rhum dans une casserole et le faire chauffer sur feu doux. Ajouter la pâte de cacahuète et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Faire chauffer sur feu doux pendant 2 minutes. Verser le sirop de canne et le reste du rhum puis retirer la casserole du feu.
- 6 Verser le punch dans une boîte hermétique et le conserver à température ambiante à l'abri de la lumière pendant 10 jours. Veiller à mélanger chaque jour à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Au bout des 10 jours, filtrer le punch à l'aide d'un chinois puis le verser dans une grande bouteille stérilisée en verre, à l'aide d'un entonnoir. Le punch se conserve au

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le punch

50 cl **Rhum**
100 g **Cacahuète(s)**
200 g **Lait concentré sucré, entier**
175 g **Lait concentré non sucré, entier**
7 cl **Sirop de sucre**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le dressage

20 **Glaçon(s)**

sec à l'abri de la lumière.

Étape 2

Dressage

- 1** Verser le punch cacahuète dans des verres et ajouter des glaçons. Déguster bien frais.