Ivy Stark

Boissons avec alcool

Punch à la tequila

30 min	15 min	5 min	10 min	179
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop et des fruits

1. Porter une casserole d'eau à ébullition, ajouter le sucre.
2. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre fonde.
3. Retirer du feu et mettre de côté.
4. Couper le fruit du dragon en tranches à l'aide d'un couteau de cuisine.
5. Retirer les dernières feuilles du fruit du dragon, le trancher et le mettre dans un saladier.
6. Couper la carambole en tranches puis l'ajouter dans le saladier.
7. Couper la poire en tranches et l'ajouter également.
8. Couper la pomme en tranches et placer les morceaux dans le saladier.
9. Couper l'orange en tranches et les mettre dans le saladier.
10. Couper le citron jaune en tranches et l'ajouter aux autres fruits.
11. Couper le citron vert et l'ajouter également.
12. Ajouter les graines de grenade.

Verser la Tequila et le vin blanc.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le sirop

200 g **Sucre semoule**
200 g **Eau**

Ingrédients pour le punch

0.5 **Fruit du dragon**
1 **Poire**
1 **Pomme(s)**
1 **Grenade(s)**
0.5 **Orange(s)**
0.5 **Citron(s)**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
0.5 **Carambole**
240 ml **Champagne**
240 ml **Vin blanc**
240 ml **Téquila**

13 [illegible]

14 Verser le champagne.

15 Goûter le punch pour vérifier s'il faut remettre du sirop, en ajouter si nécessaire.

Étape 2

Dressage

1 Laisser le punch reposer pendant au minimum 10 minutes pour que les saveurs se mélangent.

2 Le punch peut être réalisé trois heures à l'avance.

3 Verser le punch dans des verres, en s'assurant de bien mettre des fruits dans chaque verre. Servir.