

Punch au rhum



Préparer du sirop de canne à sucre

- dissoudre une certaine quantité de sucre de canne dans l'eau
- y ajouter un peu d'écorce de cannelle et/ou quelques étoiles d'anis
- chauffer cette solution à petit feu jusqu'à ébullition
- la conserver dans cet état et l'agiter avec un fouet sans discontinuer
- le volume doit se réduire jusqu'à devenir légèrement sirupeux
- éteindre et laisser refroidir la préparation.

Presser une certaine quantité de citrons pour en recueillir le jus.

Disposer d'une bouteille de rhum

Prendre un récipient comme unité de mesure

Mélanger:

- 1 mesure de jus de citron
- 2 mesures de la solution sirupeuse
- 3 mesures de rhum

Agiter légèrement pour homogénéiser le mélange et le **mettre au frigo** le temps nécessaire pour lui assurer **une certaine fraîcheur avant la consommation.**
