

Punch aux fruits des Mascareignes

« Rhum arrangé »

Le liquide:

1/7 de sirop de canne (si possible
brun)

2/7 de rhum brun vieux

4/7 de rhum blanc agricole 55°

Les Ingrédients:

tous les 2 à 3 fois

racine de Gingembre émincée

tous les 6 à 9 fois

gousses de Vanille

écorces de Cannelle

Raisins secs

clou de Girofle (1 seulement)

Macération:

3 semaines minimum au réfrigérateur