

**Punch Planteur**

ApÃ©ro

Posté par: franck

Publiée le : 14/11/2005 13:24:07

Punch Planteur

**Dose pour la fête (20 Litres)** A diviser pour faire moins. 2 Litres de Rhum blanc 55° (Du bon: Martinique, Guadeloupe) 3 Litres de Rhum brun 40° 14 Litres de jus d'orange avec la pulpe. 1 Kg de sucre en poudre brun 2 Gousses de vanille tendres. 1 Petite cuillère à soupe de canelle.

Dans un charnier, verser le sucre en poudre et la canelle. Remuer le tout, puis verser les 2 litres de rhum blanc.

Remuer, puis verser les 3 litres de rhum brun, et remuer encore.

Fendre les gousses de vanille en deux et avec la lame du couteau, gratter l'intérieur de la gousses.

Mettre la pâte noire de la vanille dans le charnier avec le rhum, remuer, et mettre les 14 litres de jus d'orange dans le charnier.

Remuer encore jusqu'à ce qu'il y ait le moins de sucre possible au fond.

Laisser reposer pendant 1 semaine en remuant 2 mn le matin et 2 mn le soir tous les jours afin de bien diffuser les arômes.

Voilà, c'est fini.

Mettre, 2h avant le service, des bouteilles de glace dans le charnier.