

Punch

par Véronique Lurdos



Ingrédients :

1 l. d'eau

1 ou 2 citrons

500 g de sucre

½ l de rhum brun

Dans 1 l. d'eau bouillante, infuser :

- 3 c. à café de thé de Ceylan
- 1 zeste de citron rapé (à l'usage, plutôt 2)
- le citron débarrassé de sa peau blanche et coupé en tranches fines.

Ajouter 1 livre de sucre.

Laisser refroidir 24 h : si on prépare tout le soir, une nuit suffit.

Filtrer et ajouter le rhum : pour 1 l. de sirop obtenu, ajouter 1/2 l. de rhum brun Negrita.

Se garde longtemps et se déguste frais.