

# Punch du 19<sup>ème</sup> (curaçao, limonade, caramel)

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisefour.canalblog.com

Pour bien débiter une soirée, rien de tel qu'un punch fait maison. Attention à ne pas en boire trop !

Celui-ci est d'un joli bleu-vert grâce au curaçao. Je l'appelle le 19<sup>ème</sup> car sur l'île de la Réunion, il y a un village situé à 19 kilomètres de la mer où il ne fait pas très chaud lors de la saison hivernale...

C'est « glacééééééé » !

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- \* 1 dose (4cL) de sirop de caramel
- \* 1 dose de curaçao
- \* 4 doses de rhum blanc (Charrette ou autre)
- \* 25cL de limonade
- \* 12 glaçons



## Préparation :

Dans un shaker, mettre tous les ingrédients à part les glaçons.

Bien secouer.

Verser ce mélange dans les verres.

Ajouter les glaçons et déguster immédiatement.

## Astuces :

Le mieux pour ce punch est un alcool blanc à moins de 50° sinon c'est "fort".