

RHUMS, PUNCHS

Toutes ces recettes sont fabriquées à partir du rhum « charrette

Les Cocktails

Le Baiser Tropical

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-3/6 de rhum blanc-1/6 de curaçao-2/6 de jus d'ananas-1 trait de sirop d'orgeat- glace pilée	<p>Mettez dans un verre à cocktail le rhum puis le jus d'ananas.</p> <p>Ajoutez-y la glace pilée puis le curaçao.</p> <p>terminez avec le trait de sirop d'orgeat.</p>
--	--

Le Banana Daiquiri

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-5 cl de rhum blanc-1/2 banane- le jus d'1/2 citron- glace pilée	<p>Il vous faut mixer tous les ingrédients puis vous pouvez déguster avec modération.</p>
---	---

Le Coco-Punch

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-1 noix de coco-1/4 de sirop de sucre de canne-3/4 de rhum blanc- noix de muscade- glace pilée	<p>Percez la noix de coco pour recueillir le lait.</p> <p>Ôtez l'écorce et râpez la pulpe.</p> <p>Mettez dans chaque verre 3 cuill.à soupe de glace pilée, 1 cuill.à café de pulpe de coco, 1 cuill.à café de lait de coco, 1 mesure de sirop de canne et 3 mesures de rhum blanc.</p> <p>Saupoudrez d'une pointe de muscade râpée.</p> <p>Mélangez et servez avec deux pailles.</p>
--	--

Le Flamboyant

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-4/10 de jus d'ananas-2/10 de jus de mangue-4/10 de rhum blanc-2 traits de sirop de grenadine-1 jus de citron- glace pilée	<p>Mélangez le jus d'ananas et le jus de mangue puis ajoutez le rhum blanc ainsi que le jus de citron. Parsemez de glace pilée puis ajoutez les 2 traits de sirop de grenadine.</p>
---	---

La Fournaise

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-2/7 de rhum blanc-3/7 de champagne-1/7 de jus d'orange-1/7 de jus de citron-1 cuill.à café de sucre vanillé-1 pincée de cannelle- cubes de glace	<p>Mettez les cubes de glace dans un bol à punch puis versez-y le jus d'orange, le jus de citron, le sucre vanillé, la pincée de cannelle puis le champagne. Brassez légèrement avec la cuill.à punch en ajoutant le rhum.</p>
---	--

Le Maï Tai

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-6 cl de rhum blanc-6 cl de rhum ambré-3 cl de curaçao bleu-3 cl de jus de citron vert-1 trait de sirop de grenadine-1 trait de sirop d'orgeat	<p>Dans un grand verre mettez 2 cubes de glace puis versez-y le rhum blanc et le rhum ambré. Ajoutez le curaçao, le citron vert, la grenadine puis le sirop d'orgeat. Décoration : Une pointe d'ananas et, par exemple, une orchidée.</p>
---	---

Le Marron

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -3/4 de rhum blanc - le zeste d'1/2 citron -1/4 de coca-cola - cubes de glace 	<p>Mettez les cubes de glace dans un grand verre et versez le zeste du 1/2 citron. Versez le rhum et complétez avec du coca.</p> <p>Brassez avec la cuill.à mélange.</p>
--	--

Le Métissé

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1/2 de rhum blanc -1/2 de gin -1 trait de sirop de grenadine -1 trait de jus de citron - cubes de glace 	<p>Mettez les cubes de glace dans le shaker puis versez le gin et le rhum. Ajoutez le sirop de grenadine et le jus de citron.</p> <p>Frappez et passez le tout dans un verre à cocktail.</p>
--	--

Le Nirvana

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -6 cl de rhum ambré -1,5 cl de grenadine -1,5 cl de sirop de tamarin -1 trait de sirop de canne - Allonger de jus de pamplemousse 	<p>Mettez les cubes de glace dans un grand verre et versez le rhum.</p> <p>Ajoutez la grenadine et le sirop de tamarin.</p> <p>Allongez le tout avec du jus de pamplemousse puis versez-y le trait de sirop de canne.</p> <p>Brassez avec la cuill.à mélange.</p>
---	---

Piña Colada

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -4 cl de rhum blanc -8 cl de jus d'ananas -2 cl de crème de coco -1 cl de crème fraîche 	<p>Mettez le tout dans un shaker avec trois cubes de glace.</p> <p>Frappez longuement puis décorez le verre avec une tranche d'ananas.</p>
--	--

Le Piton des Neiges

Composants:

- 6 cl de rhum blanc
- 3 cl de cognac
- 18 cl de lait chaud
- 1 oeuf
- 1 cuill.à soupe de sucre fin
- 1 noix de muscade

Battez séparément le blanc de l'oeuf et le jaune puis mélangez-les dans une grande tasse.
Ajoutez le sucre en poudre et battez à nouveau.
Ajoutez enfin le rhum blanc, le cognac et le lait chaud.
Remuez doucement et saupoudrez de noix de muscade.

Le Planteur

Composants:

- 1/2 litre de rhum blanc
- 2 litres de jus d'orange
- 1 jus de citron vert
- 1 orange coupée en rondelles
- 2 cuill.à soupe de sucre roux
- glaçons
- 1 zeste de combava

Mélangez le tout.
Laissez macérer 2 à 3 heures au frais
Au moment de servir, ajoutez les glaçons.

Le Punch Citron

Composants:

- 1 bouteille de rhum blanc
- 1 citron galet vert
- 1/4 cuill.à café de sel

Coupez une rondelle de citron.
Pressez-la dans le verre puis ajoutez-y le sel.
Remplissez le verre au quart avec le rhum puis remuez le tout avec une cuillère.

Le Punch Coco

Composants:

- 1 boîte de lait de coco
- 1/4 de sirop de sucre de canne
- 3/4 de rhum blanc

Mettez dans chaque verre 3 cuill.à soupe de glace pilée, le lait de coco, 1 mesure de sirop de canne et 3 mesures de rhum blanc.
Ajoutez la cannelle.
Mélangez et servez glacé.

- 2 pincées de cannelle
- glace pilée

Le Punch Créole

Composants:

- 2/4 de rhum blanc
- 1/4 de jus d'ananas
- 1/4 de jus de exotique
- 1 trait de sirop de canne
- 1 trait de sirop de grenadine
- 1/2 ananas
- 2 mangues
- 1 gousse de vanille
- 3 bananes
- glace pilée

Coupez l'ananas et les mangues en petits dés puis les bananes en rondelles.
 Versez ensemble le jus d'ananas, le jus exotique, le rhum, le sirop de canne et le sirop de grenadine.
 Ajoutez-y les fruits ainsi que la gousse de vanille coupée en deux.
 Parsemez de glaçons pour tenir au frais.

Le Punch aux Épices

Composants:

- 1/4 l. de rhum blanc
- 2 tranches de citron
- 6 cuill.à soupe de sirop de canne
- 1/2 cuill.à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuill. à café de muscade râpée
- 1/2 cuill.à café de vanille en poudre
- glace pilée

Mettez dans un shaker le rhum, le sirop et les épices, avec 3 cuill. à soupe de glace pilée. Frappez longuement puis mettez 1 tranche de citron dans chaque verre et versez-y votre punch.

Le Quat'quarts

Composants:

- 2/4 de rhum blanc

Mettez les cubes de glace dans le shaker et versez le jus d'orange ainsi que le jus de mangue. Ajoutez le rhum ainsi que le sirop de grenadine.

<ul style="list-style-type: none"> -1/4 de jus de mangue -1/4 de jus d'orange -1 trait de sirop de grenadine - cubes de glace 	<p>Frappez et passez dans un verre à punch.</p>
---	---

Le Rhum Coffee

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 dl de rhum blanc -3 cl de café -2 morceaux de sucre - crème fraîche 	<p>Mettez le rhum dans une tasse chauffée. Ajoutez le sucre et faites flamber.</p> <p>Dés que le sucre fond, versez le café bien chaud.</p> <p>Garnissez d'un peu de crème fraîche et servez aussitôt.</p>
---	--

Le Rhum Rose

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1/2 de rhum blanc -1/2 de lait -2 traits de sirop de grenadine -1 jaune d'oeuf - glace pilée 	<p>Mettez la glace pilée dans le shaker et versez le lait ainsi que le rhum , le sirop de grenadine et le jaune d'oeuf.</p> <p>Frappez et passez dans un verre à cocktail.</p>
---	--

Le Scorpion

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -5 cl de rhum blanc -1 cl de cognac -4 cl de jus d'orange pressée -4 cl de jus de citron pressé -1 trait de sirop d'orgeat 	<p>Frappez le rhum, le cognac, les jus de fruit et trois cubes de glace dans un shaker.</p> <p>Versez le tout dans un grand verre et ajoutez le trait de sirop d'orgeat.</p>
--	--

Le Ti Punch

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 bouteille de rhum blanc -1 citron vert -1/4 cuill.à café de sirop de canne 	<p>Coupez une rondelle de citron. Pressez la rondelle citron dans le verre. Ajouter le sirop de canne. Remplissez le verre au quart avec le rhum. Avec la cuillère remuez le tout.</p>
---	--

Les Rhums Arrangés

Le Coco Surprise

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 noix de coco -1/2 litre de rhum blanc -1/2 gousse de vanille 	<p>Faites un trou dans la noix de coco puis remplacez la pulpe par le rhum ainsi que la vanille. Fermez avec un bouchon en liège puis laissez de coté pendant 1 mois environ avant de boire.</p>
---	---

Liqueur à la Vanille

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 L. de rhum -3 gousses de vanille -1,8kg de sucre -1 L. d'eau 	<p>Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur, puis coupez-les en petits morceaux dans un récipient assez grand. Versez l'eau de vie et laissez macérer pendant une nuit. Le lendemain, décantez et mélangez avec un sirop froid obtenu en faisant cuire le sucre dans l'eau. Faites bouillir le tout pendant 10 mn, filtrez et mettez en bouteille.</p>
--	--

Le Rhum Goyaviers

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 litre de rhum charrette -30 goyaviers mûrs -100gr de sucre roux -1 gousse de vanille 	<p>Étêtez les goyaviers et coupez-les en deux. Fendez la vanille en deux. Mettez dans un bocal le rhum et les ingrédients. Au bout de 3 mois vous pouvez goûter avec modération...</p>
--	--

On prépare de la même façon les rhums arrangés Ananas, Mangues, Bibasses, Caramboles

...

Le Rhum Letchi

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-1 litre de rhum charrette-30 letchis-5 cuill.à soupe de sucre roux-1 gousse de vanille-2 cuill.à soupe de miel	<p>Enlevez la peau des letchis ainsi que le noyau. Fendez la vanille en deux.</p> <p>Mettez dans un bocal le rhum et les ingrédients.</p> <p>Au bout de 3 mois vous pouvez goûter avec modération...</p>
---	--

Le Rhum la Paille

<p><u>Composants:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-1 litre de rhum charrette-2 branches de faham-1 gousse de vanille-1 branche d'anis-4 grains de café-6 cuill.à soupe de sucre roux-2 cuill.à soupe de miel	<p>Fendez la vanille en deux.</p> <p>Mettez dans un bocal le rhum et les ingrédients.</p> <p>Au bout de 3 mois vous pouvez goûter avec modération...</p>
--	--

<http://radiblog.fr>