

Punch des 45 (mangue et orange)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Pour bien débiter une soirée, rien de tel qu'un punch fait maison. Attention à ne pas en boire trop ! Mais celui-ci est « léger »...

J'ai servi ce punch pour mes 45 ans d'où son nom !

Ingrédients (pour 2 grands verres) :

- * 8 cL de rhum blanc (Charrette ou autre)
- * 3 oranges (25cL)
- * 1 grosse mangue (25cL)
- * 12 glaçons



Préparation :

Mettre le rhum dans 2 grands verres.

Presser les oranges.

Verser le jus de l'orange directement dans les verres.

Préparer la mangue pour en extraire le jus (voir ma recette).

Ajouter ce jus dans les verres.

Ajouter les glaçons et déguster immédiatement.

Astuces :

Le mieux pour ce punch est un alcool blanc à 40° sinon c'est "fort".

On peut réaliser ce cocktail avec des oranges sanguines pour une belle couleur orangée.