

Recette du Punch de Noël Traditionnel

Présentation

- Un cocktail festif et convivial, idéal pour réchauffer vos soirées d'hiver.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de repos : 2 heures (pour une infusion optimale des épices)
- Nombre de personnes : 8 à 10 verres

Ingrédients

- 1 litre de jus d'orange frais
- 50 cl de jus d'ananas
- 25 cl de rhum ambré (optionnel)
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles de badiane
- 3 clous de girofle
- 1 orange bio coupée en fines rondelles
- 50g de sucre de canne (ajustable selon votre goût)

Matériel nécessaire

- Un grand saladier à punch ou une carafe en verre
- Une louche
- Une casserole pour l'infusion
- Une passoire fine

Étapes de préparation

- Dans une casserole, versez 25 cl de jus d'orange avec le sucre, le bâton de cannelle, la badiane et les clous de girofle.
- Faites chauffer à feu doux pendant 10 minutes sans porter à ébullition pour infuser les épices.
- Retirez du feu, filtrez le mélange à l'aide d'une passoire fine et laissez refroidir.
- Dans le saladier, mélangez le reste du jus d'orange, le jus d'ananas, le rhum et le sirop d'épices refroidi.
- Ajoutez les rondelles d'orange fraîches dans le saladier.

- Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

Conseils de service et variantes

- Version sans alcool : remplacez le rhum par du jus de pomme pétillant ou de la limonade.
- Décoration : ajoutez quelques cranberries fraîches ou des feuilles de menthe pour une touche de couleur festive.
- Service : servez bien frais avec des glaçons, ou réchauffez doucement le mélange avant de servir pour une version 'vin chaud' sans alcool.
- Conservation : le punch se conserve jusqu'à 48 heures au réfrigérateur.