

Recette Festive : Le Punch de Noël Traditionnel

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes)

- 1 litre de jus d'orange frais
- 50 cl de jus d'ananas
- 25 cl de rhum ambré (optionnel)
- 10 cl de sirop de canne
- 2 bâtons de cannelle
- 3 étoiles d'anis étoilé (badiane)
- 1 orange coupée en fines rondelles
- 1 citron vert coupé en fines rondelles
- 50 cl d'eau gazeuse ou de limonade (à ajouter au dernier moment)
- Glaçons en quantité suffisante

Matériel nécessaire

- Un grand saladier à punch ou une carafe en verre
- Une louche
- Un couteau d'office
- Une planche à découper

Étapes de préparation

- Mélangez les jus de fruits, le rhum et le sirop de canne dans le saladier.
- Ajoutez les épices (cannelle, badiane) ainsi que les rondelles d'agrumes.
- Laissez infuser au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour permettre aux arômes de se développer.
- Juste avant de servir, versez l'eau gazeuse ou la limonade bien fraîche pour apporter du pétillant.
- Ajoutez les glaçons au dernier moment pour maintenir la fraîcheur sans trop diluer la préparation.

Conseils de dégustation

- Décorez chaque verre avec une branche de romarin frais ou une rondelle d'agrumes pour une présentation élégante.

- Pour une version sans alcool, remplacez le rhum par du jus de pomme pétillant ou du thé noir froid.
- Ajustez la quantité de sirop de canne selon vos préférences personnelles en matière de sucre.
- Servez idéalement dans des verres à punch ou des verres à cocktail larges.