

une des Recettes de Planteur

(5 litres tout de même)
(préparer la veille et mettre au frigidaire)

Le principe c'est :

- 2 litres de jus sucré
- 2 litres de jus acide
- un peu moins d'un litre de rhum vieux
- du jus et des rondelles de citron
- des épices (vanille , cannelle , muscade , angustura)

Servir frais avec des glaçons.

Peut être congelé dans des bouteilles en plastique un peu comprimées.



2 litres de jus de maracudja (Fruit de la Passion)

1 litre de jus de goyave

1 litre de jus d'ananas

1 bouteille de rhum vieux ordinaire : meilleur qu'avec rhum blanc et moins alcoolisé (45°)

Cannelle

Muscade

5 traits d'Angustura

Extrait de vanille ou mieux vanille

Jus de deux ou trois citrons pour l'ensemble : à mettre juste avant de servir (oxydation)

Rondelles de deux citrons : à mettre dans le verre avant de servir

Glaçons à rajouter dans les verres