

Boissons avec alcool
Punch à la tequila



30 min **15 min** **5 min** **10 min** **179**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop et des fruits

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition, ajouter le sucre.
- 2 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre fonde.
- 3 Retirer du feu et mettre de côté.
- 4 Couper le fruit du dragon en tranches à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 5 Retirer les dernières feuilles du fruit du dragon, le trancher et le mettre dans un saladier.
- 6 Couper la carambole en tranches puis l'ajouter dans le saladier.
- 7 Couper la poire en tranches et l'ajouter également.
- 8 Couper la pomme en tranches et placer les morceaux dans le saladier.
- 9 Couper l'orange en tranches et les mettre dans le saladier.
- 10 Couper le citron jaune en tranches et l'ajouter aux autres fruits.
- 11 Couper le citron vert et l'ajouter également.
- 12 Ajouter les graines de grenade.
 Verser la Tequila et le vin blanc.

Ingrédients
 pour 8 personnes

Ingrédients pour le sirop

200 g **Sucre semoule**
 200 g **Eau**

Ingrédients pour le punch

0.5 **Fruit du dragon**
 1 **Poire**
 1 **Pomme(s)**
 1 **Grenade(s)**
 0.5 **Orange(s)**
 0.5 **Citron(s)**
 0.5 **Citron(s) vert(s)**
 0.5 **Carambole**
 240 ml **Champagne**
 240 ml **Vin blanc**
 240 ml **Téquila**

13

14 Verser le champagne.

15

Goûter le punch pour vérifier s'il faut remettre du sirop, en ajouter si nécessaire.

Étape 2

Dressage

1

Laisser le punch reposer pendant au minimum 10 minutes pour que les saveurs se mélangent.

2

Le punch peut être réalisé trois heures à l'avance.

3

Verser le punch dans des verres, en s'assurant de bien mettre des fruits dans chaque verre. Servir.