

*Boissons avec alcool*  
**Punch de charles dickens**



**40 min** **15 min** **15 min** **10 min** **501**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du punch

- 1 Couper un citron en deux. Poser une moitié sur la planche à découper, puis prélever le zeste avec un couteau bien aiguisé en procédant du haut vers le bas.
- 2 Puis retourner le morceau de zeste et bien retirer avec le couteau toute la partie blanche.
- 3 Emincer finement le zeste de citron. Le mettre dans un saladier.
- 4 Ajouter du sucre roux en morceaux dans le saladier de zestes.
- 5 Ajouter le rhum ambré.
- 6 Puis ajouter le Brandy.
- 7 Faire chauffer une cuillère sur une flamme.
- 8 Une fois la cuillère bien chaude, la remplir d'alcool, flamber l'alcool dans la cuillère puis le verser dans le saladier pour le faire flamber également. Laisser ainsi flamber pendant 4 - 5 minutes.
- 9 Couvrir alors le saladier pour éteindre les flammes.
- 10 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole.
- 11 Retirer alors le couvercle et presser le jus de citron dans le punch.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour le punch

50 cl **Rhum**  
 200 ml **Brandy**  
 1 **Citron(s)**  
 100 g **Sucre roux**

#### Ingrédients pour le dressage

4 tranche(s) **Citron(s)**

- 12 Une fois l'eau à ébullition, la verser dans le punch.  
Couvrir à nouveau pendant 5 minutes.

## Étape 2

### Finition du punch

- 1 Retirer le couvercle sur le saladier de punch. Racler le fond avec une cuillère pour retirer les pépins.
- 2 Verser le punch dans une casserole. Couvrir et faire chauffer sur feux doux pendant 15 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Mettre un bâton de cannelle dans un verre.
- 2 Découper une rondelle de citron. Faire une incision sur le côté et l'insérer dans le verre.
- 3 Verser le punch dans le verre.
- 4 Si le punch n'est pas servi tout de suite, le passer alors au chinois pour retirer les morceaux de zeste de citron qui le rendraient amer.