

Punch Indien

Préparation : 20 min

Pour : 6 personnes

Ingrédients :

- 1/2 l de vin rouge corsé
- 1/2 l d'eau
- 4 cuillerées à café de thé de l'Inde (Darjeeling)
- 100 g de sucre candi
- 1 orange non traitée
- 1dl litre de rhum blanc

Préparation :

- Préparer une infusion de thé. Laisser infuser 5 minutes et filtrer.
- Ajouter le sucre candi et le zeste de l'orange en ruban. Laisser fondre complètement le sucre.
- Oter le zeste. Ajouter le jus de l'orange, le vin et le rhum, puis faire chauffer le mélange.
- Servir brûlant dans des verres à pied.

Suggestion : On peut rajouter de la cannelle, de la cardamome, de la girofle pour l'épicer.

Ne pas trop en abuser.