

## Punch gingrume (3 agrumes, poire, gingembre)

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseufour.canalblog.com

Nom donné par ma nièce Roro26. On se demande bien pourquoi !?

Délicieux aussi sans rhum, pour les « sans alcool ». Ma nièce Roro adore !!

**Ingrédients** (pour 2 grands verres ou 1 coupe duo) :

- \* 10 cL de rhum blanc
- \* 1 orange (15 à 20cL)
- \* 2 oranges sanguines (15 à 20cL)
- \* 1/2 citron vert (2 à 3cL)
- \* 2 poires
- \* 5g de gingembre
- \* 12 glaçons



**Préparation** :

Presser les agrumes séparément avec un presse-fruits.

Réserver-les agrumes dans 3 récipients différents.

Préparer les poires pour en extraire le jus : la laver, la couper en 4 pour enlever les parties dures et recouper en morceaux de la taille du goulot. Passer à l'extracteur. Réserver ce jus.

Préparer le gingembre avant de le passer à l'extracteur : le peler et le couper en 4. Réserver ce jus.

Mettre le rhum dans 2 grands verres.

Ajouter successivement le jus des oranges sanguines, de l'orange douce, du citron vert, des poires et du gingembre dans les verres.

Ajouter les glaçons et déguster immédiatement.

**Astuces** :

Pour éviter que le filtre ne soit bouché par les fibres du gingembre, alterner morceaux de poires et morceaux de gingembre pour entraîner les fibres...