

Punch St Valentin (ananas framboises)

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Un p'tit punch idéal pour une soirée en amoureux avec une jolie couleur rosée et délicatement acidulé... Utilisable aussi pour un p'tit apéro entre amis.

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

- * 8 cL de rhum vieux
- * 1/2 ananas (25cL)
- * 200g de framboises (15/20cL)
- * une dizaine de fraises des bois surgelées
- * 10 glaçons



Préparation :

Mettre le rhum dans 2 grands verres.

Préparer l'ananas pour en extraire le jus :

- * couper le plumet et réserver-le pour la déco,
- * peler l'ananas grossièrement en gardant le « bois » (la partie centrale un peu dure),
- * le détailler en morceaux.

Mettre ces morceaux dans l'extracteur.

Ajouter ce jus dans les verres.

Laver puis passer les framboises à l'extracteur. Attention aux pépins qui peuvent boucher le filtre.

Ajouter ce jus dans les verres.

Ajouter les glaçons et les fraises glacées puis déguster immédiatement.

Astuces :

Pour éviter que le filtre ne soit bouché par les framboises, alterner morceaux de framboises et morceaux d'ananas pour entraîner les pépins...

J'ajoute les fraises des bois glacées pour avoir un autre petit parfum.

J'ai utilisé mes framboises surgelées car février n'est pas le mois idéal pour acheter des framboises fraîches ! Laisser décongeler dans une passoire au moins 1 heure. Je testerai avec des fraises au lieu des framboises...