

Punch Vin Blanc, Sirops et Rhum

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- SIROP TYPE "TESSEIRE"	8 cl au Fraise
- SIROP TYPE "TESSEIRE"	4 cl au Framboise
- CITRON(S)	le jus d'1
- ORANGE(S)	le jus de 2
- SIROP DE CANNE	4 cl
- VIN BLANC SEC	2 litres
- RHUM	10 cl (Blanc)
- FRAMBOISES	qq. congelées

Recette:

- Pressez le citron et les oranges.
- Dans une grande carafe, versez ce jus de fruits à travers un chinois.
- Ajoutez les sirops de fraise et de framboise.
- Arrosez le tout avec le vin blanc bien frais puis ajoutez le rhum. Mélangez.
- Conservez au frais avant de servir.
- Servez avec des glaçons et quelques framboises congelées.

