



Apéritif

Mon planteur

Paul MORLET

LA FORMULE

1 3 6

1 trait de sirop de canne + 3 mesures de Rhum 50° + 6 mesures de jus de fruit

LA PREPARATION

POUR environ 100 cl de Planteur :

- ⊕ 30 cl de Rhum
- ⊕ 60 cl de jus de fruit (DONT 20cl de GOYAVE)
- ⊕ le sirop de canne (à votre convenance + ou - sucré)
- ⊕ des Glaçons.

A SAVOIR

LE RHUM AGRICOLE BLANC :

- de la Martinique **50°** (trois Rivières , la Mauny ,Dillon)
- ou de la Réunion **49 °** (de la marque" Charrette "")

Moi je mélange toujours ces marques lorsque je dois faire de la ..quantité!!

LE JUS DE FRUIT :

Toujours 1/3 de goyave (Tropicana , Paquito , "U")

Et le reste : Tropicana avec pulpe et sans pulpe (j'ajoute + 1 orange pressée + 1 citron vert pressé pour 1 litre de planteur)

LE SIROP DE CANNE :

La marque CANADOU et c'est encore MEILLEUR avec du sirop AMBRE

ET SI VOUS VOULEZ FAIRE très beau :

- Givrer le bord du verre puis mettez 1 rondelle d'orange +1 rondelle de citron jaune + 1 rondelle de citron vert ...
- Remplissez au3/4 de planteur-- qui à été au très frais depuis la veille-- ajoutez 1beau glaçon

ET PREVOYEZ

---- selon vos invité(e)s --- **au moins 1 litre de planteur pour 5 !!!**

« ti chaud , TI CHAUD »