

## **PUNCH : le Rancho**

Pour 20 litres de punch pas trop alcoolisé:

- 2 L de rhum 40 ° (préférez le rhum de la Martinique, plus parfumé que celui de la réunion)
- 2 bouteilles de 70 Cl de liqueur de banane (ou une demie bouteille supplémentaire pour un gout plus prononcé)
- A peu près 20 a 30 Cl de Curaçao bleu (a doser en + ou en - pour obtenir la couleur verte, plus ou moins foncée, désirée)
- 20 Cl de sirop de sucre de canne
- Jus d'ananas à volonté (en général 15 à 16 L, pour obtenir 20 L de produit fini).

Rajoutez de l'ananas si vous trouvez que le gout est trop alcoolisé.

Le tout, préparé un jour ou deux a l'avance, et a servir bien frais.

Régalez vous.