

## Punch Festif\*

### Technique : Allongé

<b>Matériel</b>	
Verre highball	
Mesure	
Cuiller de bar	
Serviette à cocktail	
<b>Méthode</b>	<b>Ingédients</b>
Dans le verre highball	Placer les glaçons
Ajouter	$\frac{1}{2}$ oz <u>Sirop épicé</u> 3 oz Jus de pommes $\frac{1}{2}$ oz Amaretto (facultatif) 1 oz Rhum brun (facultatif)
Allonger	Ginger ale et/ou eau pétillante**
Décorer	Rondelle de clémentine Canneberge fraîche Bâton de cannelle Anis étoilé
Servir avec une serviette à cocktail	

\*pour une version sans alcool, on peut omettre l'Amaretto et le Rhum

\*\*pour une version moins sucrée, mettre plus d'eau pétillante

Source : Andréanne Gagné, enseignante programmes de Sommellerie et de Service de la restauration, Pavillon du tourisme et de l'hôtellerie de Sherbrooke, Centre de formation professionnelle 24-Juin (CSSRS).

## SIROP ÉPICÉ AU THÉ EARL GREY

Rendement : 500 ml

<b>Matériel</b>	
<b>Méthode</b>	<b>Ingédients</b>
Porter à ébullition dans la casserole	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500ml d'eau</li> </ul>
Ajouter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 bâtons de cannelle</li> <li>• 2 anis étoilé</li> <li>• 4 clous de girofle</li> <li>• 4 gousses de cardamomes écrasées</li> <li>• 1 morceau de gingembre frais (2 cm) tranché</li> </ul>
Laisser mijoter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 minutes</li> </ul>
Retirer du feu et ajouter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 sachets de thé earl grey</li> </ul>
Laisser infuser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 minutes</li> </ul>
Retirer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 sachets de thé</li> </ul>
Ajouter et remuer jusqu'à dissolution complète	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>\frac{3}{4}</math> tasse de sucre</li> </ul>
Passer au tamis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans un contenant hermétique</li> </ul>
Réfrigérer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 semaines maximum</li> </ul>

Source : Andréanne Gagné, enseignante programmes de Sommellerie et de Service de la restauration, Pavillon du tourisme et de l'hôtellerie de Sherbrooke, Centre de formation professionnelle 24-Juin (CSSRS).