

Rhum aux épices

Ingrédients pour 20 personnes :

- 5 bâtons de cannelle
- 2 litres de rhum blanc
- 10 clous de girofle
- 1 bout de gingembre
- 5 grains de bibasse (bibas)
- 10 grains de poivre
- 1/4 de noix de muscade râpée
- 2 gousses de vanille
- 5 cuillères à café de sucre roux (cassonade)

Préparez la recette du Cocktail Rhum aux épices directement en bouteilles. Mélanger le tout dans une grande bouteille et laisser mûrir au moins 3 mois dans un endroit sombre et frais.

Servez dans un verre de type «bocal». Décor : ajoutez un petit piment rouge sec et une pincée de cumin.

Rhum cannelle

Ingrédients pour 10 personnes :

- zestes de citrons
- 1 litre de rhum blanc
- 5 bâtons de cannelle séchée
- 5 cuillères à café de sucre roux (cassonade)

Préparez la recette du Cocktail Rhum cannelle directement en bouteilles. Mélangez le tout et laissez mûrir 2 mois avant de consommer.

Servez dans un verre de type «bocal»

Rhum pomme cannelle

Ingrédients pour 20 personnes :

- 3 pommes
- 1 bâton de cannelle
- miel
- 1 litre de rhum

Préparez la recette du Cocktail Rhum Pomme Cannelle directement en bouteilles. Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et enlevez les pépins. Retirez 3 verres de rhum d'une bouteille et placez dans la bouteille les pommes, le bâton de canelle et une cuillère de miel. Mélangez et laissez macérer 1 mois minimum.