

DRINKS.

Planter's Punch



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4.5cl** de rhum brun
- **3.5cl** de jus d'orange
- **3.5cl** de jus d'ananas
- **1cl** de sirop de grenadine
- **1cl** de sirop de sucre
- **2-3** traits d'Angostura Bitters

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons.
2. Agiter pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que le shaker soit bien refroidi.
3. Filtrer dans un verre contenant de la glace pilée.
4. Garnir à votre guise.



Description

Le Planter's Punch est une boisson longue des Caraïbes, qui se compose de rhum, de jus d'agrumes, de sucre, d'eau et éventuellement d'autres ingrédients. Étant donné qu'il existe de nombreuses variantes, dont certaines comprennent des jus ou d'autres spiritueux, le Planter's Punch pourrait presque constituer un genre de cocktail à part entière. La première trace écrite date de 1878, lorsque l'hebdomadaire londonien "Fun" a donné à ses lecteurs une recette tout en rimes. En 1908, la recette a même été citée dans le New York Times. Bien que certains hôtels de Charleston et de St. Louis, en Caroline du Sud, prétendent avoir inventé la boisson Tiki, ses origines sont certainement jamaïcaines. Ce qui est sûr, c'est qu'en 1879, le producteur de rhum Fred L. Myers & Son a sorti le rhum Myers Planter's Punch, qui était spécialement conçu pour le cocktail à la mode. D'ailleurs, le terme "Punch" a été utilisé dès le 17^e siècle pour désigner toutes sortes de boissons mixtes, ce qui le rend beaucoup plus ancien que le mot "cocktail". Jusque dans les années 1960, il était impossible d'imaginer des bars américains sans le Planter's Punch. Sa popularité a ensuite pris un peu de recul jusqu'à ce qu'elle redevienne à la

mode grâce à la renaissance Tiki des années 2000. Le Planter's Punch est servi dans un verre à cocktail volumineux (par exemple, un verre fantaisie, un verre highball ou un verre Tiki) et est classiquement garni d'une tranche d'ananas et d'une cerise de cocktail.