

## Recette du Planteur Martiniquais

Pour faire un bon planteur, il vous faut pour environ 5/6 litres :

- 1 litre de rhum (blanc ou doré selon le goût et la force désirés) ou plus !
- 1 bouteille de sirop de sucre de canne de 70/75cl (qui ne sera pas utilisée entièrement)
- 1 litre de jus de Goyave
- 1 litre de jus de Maracudja (fruit de la passion)
- 2 litres d'autres jus de fruits parmi ceux-ci :
  - mandarine/orange/ananas/pêche/poire/abricot/pamplemousse
- 20 clous de girofle
- de la muscade râpée
- de la cannelle râpée
- de l'Angostura (en épicerie fine)



Il faut préparer le Planteur au moins 3 jours avant de le servir.  
Verser dans un récipient hermétique adapté :

- tous les jus de fruits,
- $\frac{3}{4}$  de la bouteille de rhum,
- $\frac{1}{2}$  bouteille de sirop de sucre,
- les 20 clous de girofle,
- 30 traits d'Angostura,
- une cuillère à café rase de muscade râpée,
- une demi cuillère à café rase de cannelle en poudre.

Secouer vivement et goûter modérément.

Rajouter rhum et/ou sirop de sucre et/ou jus de fruit en fonction de votre goût.

Laisser reposer jusqu'au lendemain sans mettre au frais.

Remuer, puis goûter chaque jour jusqu'à l'obtention de la saveur et de la force désirées.  
Mettre au frais jusqu'au jour de dégustation.

---

## Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

