**Punch Coco**

**Ingrédients pour 0.75l de Punch :**

* 400ml de lait de Coco (le plus proche des 100%)
 (préférer le lait de coco en boite pour une meilleure conservation)
* 150g de lait concentré sucré
* 166ml de sirop de canne
* 162ml de Rhum Blanc à 50/55°
* 1/2 gousse de vanille
* 1 pincé de Muscade
* 2 pincés de Cannelle

**Recette :**
* Prendre une grande casserole, mélanger le lait de coco, le lait concentré, le sirop
 de canne et les gousses de vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène sans grumeaux)
* Mélanger à l'aide d'une grande cuillère en bois.
* Couper en 2 la gousse et racler les grains de vanille d'une 1/2 gousse avec le dos du couteau
 et incorporer au mélange.
* Mettre les 1/2 gousses dans la préparation pour plus de goût et les récupérer ensuite pour en
 glisser une 1/2 dans chaque bouteille.
* Quand le mélange est bien homogène, ajouter les épices.
* Laisser refroidir (si besoin) et ajouter le rhum en continuant de mélanger.
	+ Mettre dans des bouteilles en verre au frais.

	Doubler les quantités pour utiliser la gousse de vanille entière.

	A boire avec modération!