**Punch Mai Tai**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Punch-Mai-Tai-IMG_5783_34354.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

- 20 ml de rhum blanc  
- 30 ml de rhum ambré  
- 10 ml de liqueur d'orange  
- 180 ml de jus d'orange  
- 10 ml de sirop d'orgeat  
- 35 ml de jus de [**citron**](http://recettes.de/citrons) vert

Vous augmenterez les proportions suivant le nombre d'invités.  
Pour de petites proportions, il est bien pratique de mesurer les ingrédients avec une grosse seringue.  
Pour givrer le bord des verres, colorer du sucre cristallisé avec quelques gouttes de colorant vert. Bien mélanger puis laisser sécher.  
Tremper le verre retourné dans un peu de jus de citron (ou le frotter avec une rondelle de citron posée à cheval sur le bord du verre.  
Tremper ensuite le verre dans le sucre coloré. Tapoter pour faire tomber l'excédent, puis laisser sécher le verre, à l'abri de l'humidité.  
Presser les citrons verts et les oranges pour recueillir la quantité de jus nécessaire.  
Mesurer les autres ingrédients, j'ai utilisé ma [**liqueur d'orange maison**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/).  
Mélanger tous les ingrédients dans un broc.  
Couvrir et garder au frais pendant 24 heures au moins.  
L'idéal est de le préparer 2 ou 3 jours à l'avance.  
Servir sur un lit de glaçons et décorer le verre à l'envie.