Rhum banane vanille

Nouveau rhum arrangé !

2 bananes – 5 gousses de vanille – 75cl de rhum blanc – sirop de sucre de canne.

Dans une bouteille d’un litre : coupez vos bananes en rondelles. Coupez les gousses en 2. Mettez le tout dans la bouteille. Ajoutez les 75cl de rhum et complétez avec du sirop de sucre de canne. Secouez et laissez macérez au moins 1 mois. Filtrez au besoin les fruits.

Inspiration du site 1001 cocktails.

ATTENTION : L’abus d’alcool est dangereux pour la santé !!