

# Crème de Cassis

(framboises – Mûres)

## Pour 1 Kilo de fruit :

1 Kg de baie de cassis

1 litre d'alcool à 45° (ou 50 cl d'alcool à 90° nature + 50 cl d'eau)

800gr de sucre pour 1 litre de sirop.

## Préparation :

Nettoyer les baies de cassis en laissant quelques feuilles (ou les framboises ou les mûres)

Les passer au moulin légume grosse grille.

Mettre dans un bocal de 2 litres (ou partager en deux pour des bocaux de 1 litre)

Rajouter 1 litre d'alcool à 45°

Fermer hermétiquement le bocal (utiliser un bocal avec joint)

Agiter et entreposer dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Garder six mois ainsi en agitant de temps en temps (3 mois minimum, plus le temps de macération est long plus le parfum du fruit ressort, 1 an c'est bien).

Ouvrir le bocal et presser la pulpe à l'aide d'un chinois pour extraire tout le jus.

Mesurer la quantité de jus récolté

Préparer un sirop mi-lourd (1 litre de sirop pour 1 litre de jus) en faisant chauffer 1 litre d'eau et en versant 800gr de sucre en poudre (de canne c'est meilleur). Porter à frémissement.

Verser dans le jus et mélanger.

Laisser refroidir et mettre en bouteilles.

