

# CRÈME DE CASSIS

Juillet 2003 (Actualisé en juillet 2017)

## Ingrédients (2 litres) :

- ★ 500 g de grains de cassis
- ★ 1 litre d'alcool pour fruits à 40° (\*)
- ★ 1 Kg de sucre en poudre
- ★ 40 cl d'eau de Volvic

Ustensiles : Grand bocal de 2 litres, Entonnoir, Filtres en papier, Casserole, Bouteilles

Préparation : 5 mn + 30 mn

Macération : 3 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 12,00 € (soit 6,00 € par litre)



## Recette :

Laver les feuilles et les grappes de cassis à l'eau fraîche, les égoutter. Égrapper et peser 500 g de grains. Conserver les grains entiers ou les écraser très légèrement (sans écraser les pépins, sinon la macération devient amère). Mettre les feuilles, puis les grains de cassis dans un bocal de 2 litres, recouvrir avec l'alcool et laisser macérer au frais et à l'abri de la lumière durant 3 mois.

Filtrer la macération (filtres à café). Choisir trois belles bouteilles de 75 cl en verre blanc, les ébouillanter et les laisser égoutter. Faire chauffer 400 ml d'eau (Volvic de préférence) dans une casserole en Inox et verser lentement en agitant sans cesse 1 Kg de sucre semoule. Poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne transparent. Laisser tiédir en remuant de temps en temps et en veillant qu'il n'y ait pas cristallisation du sucre. Ajouter ce sirop à la macération alcoolique de cassis. Homogénéiser et mettre en bouteilles. Boucher et étiqueter.

**i** A consommer avec modération en *kir* (Mis à la mode par le très médiatique Chanoine de Dijon du même nom) avec du vin blanc sec ou du champagne (*Kir royal*), en *communard* ou *cardinal* avec du vin rouge, dans les apéritifs à base de gentiane (Suze, Avèze, Salers, ...), dans les cocktails, en pâtisserie, dans les sauces et coulis, ... Il n'est rentable de fabriquer sa propre **crème de cassis** que lorsqu'on peut récolter soi-même les fruits de son jardin.

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.