

Crème de cassis

Ingrédients :

- *2 kg de cassis*
- *alcool à 60%*
- *1 kg de sucre*
- *50 cl d'eau*



Préparation :

- *Dans un récipient, faire macérer les cassis écrasés a la main, plus quelques feuilles, pendant 2 mois dans l'alcool.*
- *Pour les quantités, il faut que l'alcool dépasse les cassis de 3 cm.*
- *Passez ensuite les cassis, récoltez le jus.*
- *Préparez le sirop pour 1 litre de jus : 1kg de sucre pour 1/2 litre eau. Mélangez*
- *La crème de cassis est prête à déguster 3 mois après.*