

**CREME DE CASSIS**

Mettre dans un grand récipient environ 1 kg de cassis.

Bien écraser les fruits et ajouter 1 litre de vin rouge selon votre préférence.

Couvrir et laisser macérer 3 jours en remuant la préparation une fois par jour.

Ce délai passé, égoutter le cassis en réservant le liquide.

Presser très fortement à l’étamine ou dans un linge les fruits afin de récolter un jus crémeux.

Peser les liquides obtenus et les verser dans un faitout avec le même poids de sucre.

Porter à ébullition et cuire environ 5 mn en remuant la préparation.

Laisser refroidir et mettre en bouteille.

A déguster en kir avec du vin blanc ou du cidre.

CONSEILS :

Ebouillanter les bouteilles et les laisser s’égoutter.

Vous pouvez utiliser des bouteilles en verre avec des bouchons à vis ou de jolies bouteilles vendues dans le commerce avec une fermeture « ancienne bouteille à bière ».

SUGGESTION :

J’ai essayé avec des mûres sauvages, c’est délicieux !

Peut-être peut-on utiliser la même recette pour faire de la crème de groseilles, en remplaçant le vin rouge par du rosé.

Michèle