

## Crème de cassis

Pour 1 litre, <br>il vous faut :

- 700 g de cassis
- 600 ml d'alcool de fruit neutre
- 2 feuilles de cassissier (facultatif)
- 500 g de sucre en poudre
- 300 ml d'eau



**Durée : 30 min.**

- Préparez un bocal de 1 litre, mettez au fond 2 feuilles de cassissier.
- Égrenez et lavez rapidement sous l'eau froide 700 g de cassis, égouttez les bien et remplissez le bocal avec.
- Remplissez le bocal avec 600 ml d'alcool de fruit neutre, les fruits doivent être complètement recouverts.
- Mettez un joint au bocal, fermez le et mettez le au frais (pas au froid, pas au frigo) et à l'abri de la lumière pendant 3 mois environ.
- Au bout de ces 3 mois, l'alcool a pris une superbe couleur rouge/violette foncée.
- C'est le signe que tout le goût et une bonne partie de la couleur des cassis est passé dans l'alcool.
- Videz le contenu du bocal sur une passoire posée sur un récipient à bord haut (pour éviter les projections qui sont très tachantes) pour en récupérer tout le jus.
- Ensuite transvasez le jus dans une casserole moyenne. Vous pouvez jeter les fruits qui ont perdu tout leur goût, il est inutile de les écraser ou de les presser.
- Préparez le sucre cuit : Dans une autre casserole, versez 500 g de sucre en poudre et 300 ml d'eau.
- Mettez sur feu vif et amenez à 110°C ou 230°F. Utilisez pour cela un thermomètre à sucre ou mieux un thermomètre électronique (comme sur la photo). Cette montée en température prends environ 10 minutes.
- Laissez ensuite le sirop refroidir de 5 à 10 minutes pour qu'il retombe en dessous de 100°C ou 212°F.
- Procédez au mélange des deux liquide en douceur : Versez le jus de cassis dans le sirop.
- Puis reversez le tout dans la casserole du jus.
- Refaites cette opération plusieurs fois jusqu'à ce que le sirop et le jus soient bien mélangés. On procède ainsi au lieu de remuer avec une cuillère pour éviter de faire cristalliser le sucre, ce qui peut arriver si on le remue trop.
- La crème de cassis est prête, il ne vous reste plus qu'à la mettre en bouteille.