

Crème de Cassis

Ingrédients :

1 kg de cassis
3-4 feuilles de cassis saines
500 ml d'alcool de fruits à 40°
1kg de sucre
500ml d eau

Il faut un bocal avec caoutchouc de 1L5

Méthode :

Premier temps : juillet (lors de la récolte)

Egrainer le cassis, le rincer, et le mettre dans un bocal (conserve) stérilisé (ébullianté)
Recouvrir d 'alcool de fruits à 40°, et fermer hermétiquement avec le caoutchouc.

Laisser reposer à l'abri de la lumière au moins 2 mois

Deuxième temps : la fabrication...

Vider le mélange cassis et alcool dans une grand fait tout

Mixer afin de détruire les grains,

Passer dans un moulin à légumes et récupérer le jus.

Pour ce qui reste dans le moulin à légumes j'utilise un torchon que je serre afin d'en extraire le maximum de jus (étamine si vous en avez, sinon coton très très fin et résistant)

Sur le 1,5 L de mélange grains de cassis et alcool, on obtient 1L de jus.

Dans une casserole à fond épais : faire un sirop avec 500 mL d'eau et 1kg de sucre.

(thermostat 12, pendant 5 minutes à ébullition sur ma cuisinière)

Quand le sirop est froid, verser le sirop de cassis-alcool dedans, et mettre en bouteille.

J'obtiens environ 2,5L de crème de cassis.

Laisser reposer un mois avant de goûter....

Pour ceux qui savent ...

Calculer le degré de la préparation !

Vous avez tous les volumes (mesures faites ce matin avec un biberon pour mesurer avec précision la quantité d'alcool versé dans le bocal), vous avez la quantité d'alcool...

Je ne sais pas faire, car je pense que la fermentation du cassis doit faire monter le degré d'alcool.

Puis comme on met du sucre (sirop) on ne peut pas mesurer avec des instruments classiques (alcoomètres...)...

J'ai deux idées mais je ne les communiquerai pas car c'est comme aller voir un film policier et dans la file d'attente on vous dit qui est le meurtrier...

Bonne réflexion, et surtout bonnes vacances !