



Venez nous rendre visite sur
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Sirop de cassis

ingrédients :

600gr de cassis

300gr de sucre 200 gr d'eau

réalisation :

Mettre le cassis après l'avoir lavé dans une casserole, chauffer lentement, puis à l'aide d'un pilon, éclater les baies, puis lorsque la texture est chaude passer le tout au tamis pour extraire le jus.

Remettre la pulpe dans la casserole avec 200gr d'eau jusqu'à ébullition, puis filtrer à nouveau.

Mélanger les deux jus de cassis et mettre 300gr de sucre, faire chauffer à nouveau jusqu'à ébullition.

Le jus prend une consistance liquoreuse et mousseuse tout en mélangeant, cuire quelques minutes.

Le sirop est prêt le mettre en bouteille et réserver au frais.