

# Congeler cassis et groseilles



“ Les vacances arrivent. N’ayant pas le temps de cuisiner, la super-fourmi que je suis, prépare les réserves. Pour les groseilles et le cassis, rien de bien compliqué...”

## Les Ingrédients :

- [Groseilles](#)
- [Cassis](#)

### Le matériel :

- Fourchette
- Sac congélation
- Balance

## Les Étapes :

Rincez délicatement les grappes de [groseilles](#) et/ou [cassis](#). Déposez-les sur un torchon propre (ou sur du papier essuie-tout) le temps qu’elles s’assèchent.

Ensuite, égrenez les grappes de [groseilles](#) et/ou [cassis](#) (→ [\[Astuce en vidéo\] : Égrener ou égrapper les groseilles](#)).

Déposez-les dans un sachet plastique que vous aurez identifié avec la date de congélation et le poids en cassis et/ou en groseilles. Congelez.

## Et Que Dire De Plus ?

- Ces petits fruits se conserveront environ 9 à 10 mois au congélateur.
- [\[Astuce en vidéo\] : Égrener ou égrapper les groseilles.](#)