

Sirop de cassis [ou de groseilles]



“ J’adore le cassis [et les groseilles]. Ces derniers temps vous avez pu retrouver des recettes de [muffins](#), de [gelées](#), de [tartelettes sans gluten](#), des astuces pour [congeler](#), [égrener](#) et aujourd’hui une recette de sirop ! ”

Les Ingrédients :

(Pour environ 1 litre) :

- 1,5 kg de [cassis](#) ou de [groseilles](#)
- 300 g à 500 g de sucre (ici de canne blond) / 1 litre de jus recueilli
- Eau

Les Étapes :

Rincez les petits fruits sans les égrapper.

Versez environ 125 ml d’eau dans le fond d’une grande casserole. Ajoutez le [cassis](#) [ou les [groseilles](#)].

Faites chauffer le temps que les fruits éclatent. Pour accélérer le processus, écrasez-les au presse-purée ou avec le dos d’une écumoire.

Passez les fruits cuits et éclatés au chinois ou dans une étamine. Pressez et/ou écrasez afin de récupérer le jus des baies de [cassis](#) [ou de [groseilles](#)].

Pesez le (ou évaluez le volume du) sirop. Versez ce sirop dans la casserole et ajoutez le sucre à raison de 300 à 500 g pour chaque litre (ou kg) de jus recueilli. Amenez à ébullition. Écumez si nécessaire. Laissez frémir une dizaine de minutes en surveillant constamment.

Versez le sirop tiédi dans une bouteille propre et ébouillantée. Laissez refroidir avant de mettre au frais.

Servez ce sirop dilué dans de l’eau.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ce sirop se conservera moins de 10 jours au frais.