

CRÈME DE MÛRES SAUVAGES

Août 2005 (Actualisé en août 2017)

Ingrédients (2 litres) :

- ★ 600 g de mûres sauvages
- ★ 1 litre d'alcool pour fruits à 40° (*)
- ★ 1 Kg de sucre en poudre
- ★ 40 cl d'eau de Volvic

Ustensiles : Grand bocal de 2 litres, Entonnoir, Filtres en papier, Casserole, Bouteilles

Préparation : 5 mn + 30 mn

Macération : 3 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 12,10 € (soit 6,05 € par litre)



Recette :

On procède pratiquement comme pour la crème de cassis. Récolter des mûres sauvages (fruits de la ronce) de fin août à fin septembre selon le temps, dans les haies ou en forêt, en ne prélevant que les fruits bien mûrs et propres. Peser 600 g de fruits. Sans les écraser, les mettre dans un bocal de 2 litres, recouvrir avec l'alcool et laisser macérer au frais et à l'abri de la lumière durant 3 mois.

Filter la macération (filtres à café). Choisir trois belles bouteilles de 75 cl en verre blanc, les ébouillanter et les laisser égoutter. Faire chauffer 400 ml d'eau (Volvic de préférence) dans une casserole en Inox et verser lentement en agitant sans cesse 1 Kg de sucre semoule. Poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne transparent. Laisser tiédir en remuant de temps en temps et en veillant qu'il n'y ait pas cristallisation du sucre. Ajouter ce sirop à la macération alcoolique de mûres. Homogénéiser et mettre en bouteilles. Boucher et étiqueter.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.