

# LIQUEUR DE CASSIS

Juillet 2004 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (2 bouteilles) :

- ★ 500 g de cassis égrappé
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 1 bâton de cannelle
- ★ 1 litre d'alcool pour fruits à 40° (\*)

### Deux mois plus tard :

- ★ 220 g de sucre roux en poudre

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

Préparation : 15 mn

Macération : 2 mois

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 14,35 €



## Recette :

Laver les grappes de cassis à l'eau fraîche, les égoutter. Égrapper et peser 500 g de grains. Conserver les grains entiers ou les écraser très légèrement (sans écraser les pépins, sinon la macération devient amère). Mettre le cassis dans un bocal de 2 litres, recouvrir avec l'alcool, ajouter clous de girofle et cannelle et laisser macérer au frais et à l'abri de la lumière durant 2 mois.

Filtrer la macération (filtres à café), ajouter le sucre roux, laisser dissoudre en agitant souvent. Choisir deux belles bouteilles de 75 cl en verre blanc, les ébouillanter et les laisser égoutter. Homogénéiser et mettre en bouteilles. Boucher et étiqueter. Attendre plusieurs mois avant de consommer (avec modération).

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