

Crème de mûres pour KIR



- 2 feuilles de cassis
- 1 verre d alcool de fruit
- 800 gr de sucre
- 1 litre de vin rouge
- 1 kg de mûres des bois

ÉTAPE 1 :

Mettre dans un grand saladier les mûres en les écrasant grossièrement, verser le vin rouge dessus, le verre d'alcool de fruit, les 2 feuilles de cassis, et couvrir avec un film.

ÉTAPE 2 :

Faire macérer durant 5 jours en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 3 :

Ensuite filtrer la préparation et mettre dans une casserole avec le sucre, faire cuire en écumant et laisser bouillir 5 minutes, regarder si le sirop épaissit bien.

ÉTAPE 4 :

Laisser refroidir un peu avant de mettre en bouteille (1 l = 2 bouteilles de crème). Attendre le lendemain avant de déguster.