

VIN DE CASSIS OU DE MURES

Pour 10 personnes



12 cl soit un verre à moutarde d'alcool de fruits à 90° ou 2 verres d'alcool à 40°.

200g de sucre

500g de cassis ou de mures bien mûr

1 litre de vin rouge

Mélangez le vin le cassis et quelques feuilles ou les mures et laissez macérer 4 ou 5 jours.

Filtrez le tout en pressant les baies pour en extraire tout le jus.

Ajouter le sucre, pour une conservation plus longue faire bouillir 5 minutes .

Laissez ensuite refroidir le jus hors du feu.

Quand le jus à bien refroidi, ajouter l'alcool.

Puis mettre en bouteilles et conserver au frais.

Ne boucher les bouteilles qu'après 8 jours de cave !

Ce sirop se garde 2 ans dans des bouteilles bouchées hermétiquement, laissées debout.