Crème de cassis

Autant de litres de vin que de litres de cassis.

Bien écraser les cassis
les laisser cuver 48 heures dans le vin puis presser.
Ne pas dépasser le temps de macération car cela risque d'aigrir.
Ajouter autant de livres de sucre que de livres de jus (un peu moins , trop sucré à mon goût). Faire bouillir le tout.
Laisser réfroidir - Ajouter un peu d'eau de vie (facultatif). Mettre en bouteille.

Recette de tante Anna

Vin de framboises

1 kg de framboises
1 litre de très bon vin rouge
Jus de ½ citron - 2 kg de sucre

Equeuter les framboises après les avoir lavées.
Les verser dans une terrine - Recouvrir de vin rouge.
Laisser macérer 48 heures, en remuant de temps en temps.
Filtrer.
Ajouter le sucre et le ½ citron.
Faire bouillir le tout cinq minutes, mettre en bouteille.
Attendre 15 jours avant de consommer.

Recettes proposées par Elisabeth