

Sirop de cassis anti gaspi

Pour 250ml de sirop

150g de résidu de la fabrication de sorbet de cassis

500ml d'eau

*2*150g de sucre*

Dans une casserole, mélangez le résidu de cassis avec 150g de sucre, couvrez avec 500ml d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes à petit bouillon.

Ôtez du feu, couvrez et laissez macérer une nuit.

Le lendemain, filtrez l'eau dans une autre casserole, ajoutez 150g de sucre et portez à ébullition laissez réduire environ 8 minutes.

Versez immédiatement dans une bouteille, fermez-la et laissez refroidir avant de conserver au frigo.