Journée de l'arbre 2018 – Année des petits fruitiers

Le Cassis – Ribes nigrum

Le cassis ou groseillier noir est un arbrisseau touffu pouvant atteindre 1 mètre 50 et est très odorant. Il se cultive très aisément. Les baies du cassis poussent en grappes et sont facilement reconnaissables à leur couleur noire et leur aspect lisse. La cassis est particulièrement délicieux en préparation.

Cet arbre vous est offert par le Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN) de Waremme.

Le PCDN, qu'est ce que c'est ?

Le PCDN est un groupe de citoyens de tous âges et de tous horizons avec un but commun : protéger et valoriser la nature sur le territoire de Waremme grâce à la réalisation d'actions.

Vous souhaitez nous rejoindre dans nos projets ?

Vous pouvez contacter le service environnement de la Ville de Waremme par téléphone au 019.67.99.83 ou par mail : environnement@waremme.be

Vous pouvez liker notre page Facebook PCDN de Waremme afin de connaître nos actualités !

Recette

La gelée de cassis

Ingrédients

- 2 kg de groseilles
- 40 cl d'eau
- 1 kg de sucre par kg de jus obtenu

Préparation

- Lavez les grappes de cassis sans les égrener puis égouttez-les. Placez les fruits dans une bassine à confiture avec un peu d'eau et placez sur feu moyen. Remuez en écrasant les grains avec le dos d'une écumoire pendant 8 à 10 min.
- Filtrez le jus avec une passoire fine ou un tamis et pesez-le. Placez le jus obtenu dans une casserole avec le même poids de sucre par kg de jus de cassis. Portez lentement à ébullition en remuant régulièrement. Lorsque la préparation est en pleine ébullition, faites cuire 3 min puis retirez du feu.
- Mettez en pots et couvrez en retournant les bocaux préalablement stérilisés pendant 24 heures.