

PÂTE DE COING

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : PRÉPARATION 25 MIN. / CUISSON 45 MIN.



Ingédients:

Coings mûrs et odorants
Sucre cristal (700g de
sucre pour 1kg de chair)

Matériel :

Mousseline (ou gaze)
Moulin à légumes

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

ÉPLUCHER LES COINGS EN AYANT SOIN DE CONSERVER LA PEAU ET LES PÉPINS, À ENFERMER DANS UNE MOUSSELINE.

METTRE LE TOUT DANS UNE LARGE CASSEROLE ET LES RECOUVRIR D'EAU.

LAISSER CUIRE JUSQU'À CE QU'ON PUISSE PIQUER UNE FOURCHETTE DANS LES COINGS. MOULINER LES QUARTIERS CUITS, AJOUTER LE SUCRE CRISTAL (700G DE SUCRE POUR 1KG DE CHAIR MOULINÉE), ET LAISSER CUIRE ENVIRON 20 MINUTES SUPPLÉMENTAIRES. VERSER LA PÂTE DANS UN PLAT, PUIS LAISSER SÉCHER QUELQUES JOURS, AVANT DE LA COUPER EN PETITS CUBES, À ROULER DANS DU SUCRE CRISTAL POUR LES OFFRIR !



AVEC L'EAU DE CUISSON DES COINGS, FAITES DE LA GELÉE DE COING : METTRE LE MÊME POIDS DE SUCRE QUE LE LIQUIDE ET LAISSER CUIRE 20 À 25 MINUTES, AVANT DE METTRE EN POT, PARFOIS PLUS.



IL M'EST DÉJÀ ARRIVÉ DE NE PAS ÉPLUCHER LES COINGS, DE LES CUIRE ET LES MOULINER AVEC LA PEAU ! CE FÛT EXCELLENT ET RÉUSSI AUSSI !