

# COINGS PÂTE ET GELÉE

Pour 10 personnes



- 50 % de sucre (semoule et cassonade)
- 50 % de pulpe de coing

- 1 Faire cuire les coings (lavés) coupés en 4 avec peau et pépins en les couvrant juste d'eau.
- 2 Quand les fruits sont tendres (40 minutes environ de cuisson), refroidir et ôter peau et pépin et mixer.
- 3 Ajouter le sucre, faire cuire à feu doux environ 30 mn en remuant souvent : quand la pâte se détache des parois de la casserole, c'est prêt !
4. Filtrez le jus pour la gelée.
- 5 Verser la pâte dans un plat tapissé de papier cuisson, sur 2 cm d'épaisseur.
- 6 Laisser sécher à l'air libre, la pâte est prête à être découpée quand elle se détache du papier facilement.
- 7 La couper alors en cubes que l'on roule dans le sucre cristal.

Personnellement, je coupe les coings en 4 ou 6 et j'enlève le cœur avec les pépins que je mets dans un torchon fin et que je met à cuire dans la cuisson car les pépins contiennent beaucoup de pectine !