

Mais qu'est-ce que j'aime la pâte de coings, ma grand-mère en faisait à chaque automne.



Préparation : 10 mn – Cuisson : 50 mn – Temps total : 60 mn

Ingrédients

- 2,5 kg de coings
- 2 kg de sucre
- 1 bâton de vanille

Lavez les fruits, brossez-les pour et ôter les poils.

Les coings sont difficiles à couper, faites comme moi trichez en les précuisant à la vapeur douce jusqu'à ce qu'ils deviennent à peine tendres pour être coupés !

Retirez le cœur et les pépins et mettez-les dans une mousseline ou un sachet à thé. Coupez les fruits en quartiers sans les peler.

On trouve des sachets mousseline chez la plupart des vendeurs d'articles culinaires ou en ligne.

-Mettez 1,5 litre l'eau à bouillir.

Quand l'eau est à ébullition mettez y les morceaux de coings, la mousseline (avec pépins + trognons) et laissez blobloter 20-25 minutes jusqu'à ce que la préparation compote et que le fruit soit tendre.

-Égouttez, enlevez le sachet et mixez finement le coing.

Pesez, et rajoutez l'équivalent du poids de purée en sucre (environ 2 kg).

-Mettez ce mélange purée de coings sucre dans une sauteuse, ajoutez une gousse fendue en deux et faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que les bords de la préparation se décollent, se détachent facilement (attention ne trempez pas les doigts, c'est bouillant). La cuisson dure environ 15 à 20 minutes.

-Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un ou plusieurs plateaux. Ne pas dépasser environ 2 centimètres d'épaisseur pour permettre un bon séchage.

-Laissez sécher plusieurs jours puis, retournez les plaques de pâte de coing pour faciliter le séchage.

Dés que c'est suffisamment sec, vous pouvez couper la pâte en bâtons, carrés, ou petits losanges. Vous pouvez les rouler dans du sucre cristallisé, mais ce n'est pas impératif.

Délicieux tel quel et succulent avec du fromage