



Gelée de coing au gingembre, bio

Marie L



Plus de recettes et détails :

<http://allergiquegourmand.over-blog.com/>

Allergène: aucun des 14 allergènes majeurs

Temps de préparation: 15 **Temps de cuisson:**

40 mn et 30 mn **Filtrage:** 4H00

Ingédients:

- 1 kg de coings bio
- le même poids de sucre bio que de jus
- le jus d'1 citron bio
- 2 c à café de gingembre bio en poudre



Laver les coings, les éplucher. Les couper en morceaux. Placer les coeurs et les pépins des coings dans une mousseline. Mettre les fruits (qui peuvent servir pour de la confiture ou une pâte de coing) et la mousseline dans une grande casserole. Verser 2 litres d'eau. Porter à ébullition, à feu doux, pendant 40 mn. Les morceaux de coings doivent s'écraser sous la pression.

Eteindre le feu et recueillir le jus de cuisson en le filtrant à travers un tamis fin, pour éviter que des morceaux ne s'écoulent. Laisser le tout pendant 4H00, sans presser les fruits.

Peser le jus. Le verser dans la grande casserole et ajouter le même poids de sucre, le jus de citron et les 2 cuillères à café de gingembre. Mélanger.

Placer sur feu doux pendant 30 mn. .Pour vérifier la cuisson, verser un peu de gelée sur une assiette. Elle doit se figer. Si cela est nécessaire, prolonger la cuisson.

Mettre la gelée dans des pots propres et les renverser jusqu'à refroidissement.

Et voilà une petite provision de gelée qui vous réconfortera durant l'hiver.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr