



## Pâte et gelée de coings

mamanmym



Cela fait plusieurs années que je n'achète plus de confiture, pourtant je déjeune tous les matins avec des tartines. Je fais donc mes confitures moi-même, avec des fruits bio du boulot ou récolter dans les haies sauvages (pour les mûres et le sureau).

Malheureusement, point de coings ... là où je pourrais en ramasser, ils sont trop près de la route et des pots d'échappement des voitures.

Donc j'ai dû les acheter car je voulais absolument me faire de la gelée de coings. J'ai récupéré la recette d'une internaute (Ondinecheznanou).

Mais voilà, pas de gelée sans pâte de coings (ce serait du gâchis, la gelée ne se faisant qu'avec l'eau de cuisson des coings).



Mes pots de gelée

### Pour la gelée (recette de Nanou) :

Dans un grand faitout, mettez les coings coupés (non épluchés) en 4 sans ôter le cœur et les pépins. Ils sont souvent recouverts d'un duvet, avant de les laver frotter les avec un torchon propre. Recouvrez-les d'eau et mettez à cuire pendant 40/50 minutes pour que les coings soient tendres. Égouttez les coings dans une passoire fine au-dessus d'un saladier afin de récupérer le liquide de cuisson.

Pesez ce liquide et mettez-le dans une grande casserole en ajoutant le même poids de sucre cristallisé et le jus d'un citron. Portez à ébullition et remuez jusqu'à obtention de la consistance d'une gelée. Versez la gelée dans des pots à confiture préalablement ébouillanté. Fermez les pots et retournez-les jusqu'à refroidissement.

3



Ma pâte de coings

### La pâte de coings :

**C'est là que ça se complique, du moins que ça devient physique !** Armez-vous de patience, et si vous avez un coéquipier pour prendre la relève de temps en temps, ne vous en privez pas. Moi, mon homme a eu un peu pitié de moi et m'a amené un petit tabouret, pour que je sois plus à l'aise (et pas sur la pointe des pieds pour voir le fond de ma cocotte).

La recette de Nanou : Passez-les coings cuits (tendres) au moulin à légumes avec une grille fine pour obtenir une purée (de couleur foncée). Pesez la purée et ajoutez-y le même poids de sucre cristallisé. **Faites cuire à feu doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.** La préparation va épaissir et prendre une jolie couleur. Quand la pâte se détache des parois elle est cuite. **Il faut environ 1 heure.** Étalez la pâte sur une feuille de silicone, lissez la surface à la spatule. Faites sécher la pâte 1 heure à 50° C dans le four. Coupez avec un couteau huilé en cubes et roulez les dans le sucre en poudre. Vous pouvez la servir sans la sucrer avec du fromage ou du foie gras. **C'est un peu long à faire** mais c'est tellement bon !!

C'est le moins qu'on puisse dire ma petite Nanou ! Et dire qu'en plus, je ne la mange pas.

Heureusement la famille et les collègues de bureau s'en sont chargés.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)