

# PÂTE DE COING

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 10

Préparation : 30 min / Cuisson : 15 + 20 min / Attente : 24 à 36h

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Un moulin à légumes

## INGRÉDIENTS

• 3 gros coings (1kg) • même poids de sucre que la pulpe obtenue • un citron non traité • sucre cristallisé

## RÉALISATION

Frottez les coings avec un papier absorbant pour éliminer tout le duvet. Les rincer sous l'eau froide.

Les couper en gros cubes en gardant peau, pépins et coeur. Mettre le tout dans une grande casserole, recouvrir d'eau et laisser cuire sur feu vif pendant environ 20 minutes.

Les coings doivent être tendres.

Bien les égoutter. Ne pas jeter le jus de cuisson, il pourra vous servir à faire de la gelée de coing.

Passer les coings au moulin à légumes (grille la plus fine). Jeter les résidus.

Peser la pulpe obtenue, y mélanger la même quantité de sucre (j'ai obtenu 880 g de pulpe de coing).

Verser le tout dans une bassine à confiture ou dans une large sauteuse. Ajouter le zeste et le jus de citron.

Mélanger et laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la pâte épaississe et se détache légèrement des bords. Remuer souvent pour que ça n'accroche pas au fond. La cuisson dure environ 20 minutes.

Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre. Verser dessus la pâte de coing encore chaude, étaler uniformément. Saupoudrer à nouveau de sucre.

Laisser sécher entre 24 et 36h, voire un peu plus. La pâte doit être bien prise et se tenir lorsque vous soulevez un coin.

Découper en petits carrés, et ranger ensuite dans une boîte plastique en intercalant les couches entre des feuilles de papier sulfurisé.

### GELÉE DE COINGS

Avec le jus de cuisson, vous pourrez préparer de la gelée de coings :

Peser le jus de cuisson. Préparer la même quantité de sucre.

Dans le jus de cuisson restant, mélanger le zeste d'un citron (ou d'une orange) non traité (e), 2 bâtons de cannelle, 1/2 càc de cardamome en poudre, et la quantité de sucre préparée. Porter à ébullition, et laisser cuire jusqu'à ce que le liquide épaisse légèrement (environ 30 minutes). Pour vérifier la cuisson, verser quelques gouttes sur une assiette, incliner, si le liquide s'épaissit en descendant, la gelée est cuite.

Verser dans un pot stérilisé, fermer et laisser refroidir.

Ici avec 300 g de jus restant, j'ai préparé un pot de gelée de coing.

