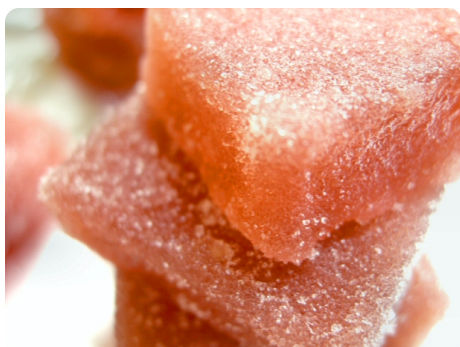


Qu'est-ce qu'on mange le 01/10/2006 ?

**L'Amour est un oiseau rebelle**

## **Une charmante pâte de coings pour réveiller Blanche Neige**



### **Si peu de choses...**

- 2 ou 3 coings (environ 1 kg)
- 750g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- Quelques gouttes de colorants rouge et bleu

- Facultatif : gomme arabique, gélatine...

**1/** Laver les fruits pour enlever la peluche, les couper en 4 et ôter les cœurs, couper en morceaux et cuire à l'eau bouillante pendant 20 à 25 minutes.

**2/** Quand les morceaux sont tendres. Egoutter, mixer et passer au chinois.

**3/** Ajouter le sucre, faire cuire doucement pendant environ 1/4 heure. Ajouter le colorant, verser dans un plat tapissé de papier sulfurisé sur une épaisseur maximale de 2cm.

**4/** Laisser sécher plusieurs jours puis retourner pour faciliter le séchage. Quand c'est bien sec, couper en portions, et là le site nous dit qu'on peut ne pas les rouler dans du sucre si on veut, mais comme ma pâte est encore très fraîche (elle est d'hier) c'était préférable pour la manipulation (ben oui, on a goûté quand même ;-)

*J'ai ajouté 5 cristaux de gomme arabique fondus dans 5 cl d'eau bouillante à la pâte avant de la verser dans le moule. Cette tentative n'avait pour but que d'essayer ce produit fraîchement débarqué dans ma cuisine, histoire de voir si ça donnait du goût... Je ne sais pas si ça a vraiment eu un impact, quoi qu'il en soit le résultat final est délicieux...*