

MES TABLES DE FETES Noël

Pâte de coing parfumée à la cannelle

Ingrédients

- 1 kg de coings
- 700 g de sucre cristal
- 2 jus de citron
- huile
- 2 bonnes c à café de cannelle

Couper les coings, les frotter avec le jus d'un citron, les placer dans le panier d'un cuit vapeur ou d'une cocotte minute avec un fond d'eau et faire cuire 40 minutes. Sortir les morceaux de coing et les réduire en fine purée, ajouter le sucre et 1 jus de citron. Mettre cette purée dans une casserole, chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la pâte épaississe et se décolle des bords de la casserole. La pâte doit être assez ferme. Ajouter la cannelle en mélangeant bien. Verser la pâte dans un plat huilé en égalisant la surface, utiliser plusieurs plats en mettant dans chacun une couche de pâte d'environ 1 cm d'épaisseur. Mettre au frais pour 5 heures au moins. Découper en carrés et roulez ces carrés dans du sucre cristal. La pâte de coing se conserve environ 1 semaine au frais.



Les chocolats fourrés à la pâte de coing

Ingrédients pour 2 plaques

- 200 g de bon chocolat noir de couverture
- pâte de coing

Fondre le chocolat au bain marie ou dans la chocolatière comme moi. Verser le chocolat dans les alvéoles. Retourner le moule et récupérer le trop plein de chocolat. Racler les bavures de chocolat et retourner les moules sur 2 baguettes chinoises sur le plan de travail. Laisser durcir un peu le chocolat. Retourner les moules, racler si utile les bavures pour avoir des fonds de chocolats nets. Remplir chaque alvéoles d'un peu de pâte de coing encore molle à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille. Mettre

au frais un petit moment pour que la pâte de coing et le chocolat durcissent. Sortir du froid. Fermer le fond des chocolats avec le reste de chocolat fondu. Mettre au froid jusqu'à durcissement complet. Attention au démoulage, les chocolats fourrés sont toujours plus délicats.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY