

Confiture de coing

Marisol

1.600 grammes de coings bruts
1.600 grammes de sucre (sans pectine ajoutée)
1 litre d'eau

Eplucher les coings à l'économe (facile lorsqu'ils sont mûrs)

Enlever les bouts

Couper en 2 et prélever les cœurs et pépins qu'on met dans une compresse de pharmacie. On l'attache pour éviter des fuites.

A ce moment là mettre à bouillir le litre d'eau, le kilo de sucre et le ballotin de pépins.

Revenons aux coings : Couper en petits morceaux, presque hachés. (Si on coupe les coings en quartiers, on peut les passer au robot Moulinex avec le disque à faire des tranches). Lorsqu'on finit de couper, le sirop bout et fait une petite mousse blanche. Y plonger les coings.

Remuer de temps en temps, écumer si nécessaire.

Au bout d'une heure, la confiture est bien prise. On peut prélever dans une soucoupe qu'on met au frigo pour voir le point qu'elle a obtenu. Retirer le ballotin en pressant le jus (pectine).

Plus on cuit, plus elle rougit et durcit mais le goût est le même. Orangée elle est très belle.

On remplit au max les pots avec la confiture chaude et on les retourne tête en bas jusqu'à refroidissement.

La tartine au beurre salé se prête très bien pour accompagner la confiture de coing, de même que les fromages !