

Ma pâte de coing

Bien laver les coings en les brossant puis les sécher.

Les couper en deux puis en quartiers, les éplucher et ôter les pépins ainsi que la partie granuleuse au centre des fruits.

Mettre les peaux et les pépins dans une gaze ou dans un mi-bas neuf et bien lavé et fermer la gaze ou le mis-bas.

Placer les morceaux de coings et le filet contenant peaux et pépins dans une marmite à fond épais, les recouvrir au 3/4 d'eau et y ajouter le jus d'1/2 citron.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que les morceaux de coings soient bien tendres.

Retirer les coings de la casserole, les égoutter et récupérer éventuellement l'eau de cuisson et le filet de peaux pour préparer de la gelée.

Peser les coings et préparer environ 2/3 de leurs poids en sucre

Mixer les coings avec un moulin à légume ou un mixeur et y ajouter le sucre.

Remettre cette purée dans une casserole à bords hauts et faire chauffer à feu moyen puis doux pendant 1 heure à 1 heure 30 en remuant toutes les 5 minutes avec une cuillère en bois (attention la purée bouillonne et peut projeter des petits bouts de purée, ne laisser surtout pas d'enfants à côté).

Quand la purée épaissit et prend une couleur dorée, remuer sans arrêt.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la pâte de fruits se détache des bords la casserole, elle est prête quand elle est bien épaisse et difficile à remuer.

Tapisser un récipient carré ou rectangulaire de film étirable ou de papier sulfurisé, verser la pâte de fruit sur 3 cm d'épaisseur et bien la lisser.

Laisser sécher toute la nuit ou pendant 24 heures.

Retourner le bloc de pâte de coing sur une assiette et laisser de nouveau sécher pendant 24 h. Quand la pâte semble assez sèche, la découper en cubes et les rouler dans du sucre cristallisé.

Laisser encore sécher une journée avant de les conserver dans une boîte qui ferme hermétiquement.