



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Gelée de coings



INGREDIENTS :

2 kg de coings
sucre cristallisé (800 g par kg de jus)
1 citron

PREPARATION :

Brosser soigneusement les coings pour enlever le petit duvet brunâtre, les laver. Couper les coings en 4 : retirer le trognon. Mettre les trognons dans une mousseline, fermer la mousseline et la placer dans le fond de la marmite. Ajouter les coings coupés en morceaux. Couvrir d'eau et ajouter le jus de citron pressé. Mettre à cuire jusqu'à ce que les morceaux de coings soient tendres (cela prend entre 30 et 40 minutes).

Filtrer le jus obtenu au travers d'une passoire recouverte d'une étamine. Laisser bien égoutter pour récupérer le jus. Presser la mousseline pour en extraire un maximum de pectine.

Peser le jus ainsi récupéré, le verser dans une bassine à confiture et ajouter le sucre cristallisé (800g de sucre par kg de jus).

Porter à ébullition. Laisser cuire pendant environ 45 minutes. Le test pour savoir si votre gelée est prise consiste à mettre une cuillère de jus sur une assiette froide et à regarder si la gelée se solidifie. Si le test est réussi, il ne reste plus qu'à mettre en pots.

Avec la pulpe récupérée, on peut faire des pâtes de coings ou de la compote.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>