

piroulie.canalblog.com



Seule difficulté : éplucher les coings et en ôter les pépins !

INGRÉDIENTS

- 2 coings (600 g une fois épluchés)
- 400 g de sucre (2/3 du poids des fruits épluchés)
- 1 bâton de cannelle (ou à défaut 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre)
- clous de girofle ou cardamome (je n'en mets pas)
- jus d'1/2 citron (5 cl)- 1 verre et demi d'eau (environ 25 cl)

RÉALISATION

- Éplucher les coings, les couper en quartier et ôter les pépins ainsi que toute la partie granuleuse qui les entoure.
- Mettre les épluchures et les pépins dans une gaze fine et bien la fermer (c'est la peau qui contient la pectine).
- Presser le 1/2 citron et mettre le jus dans l'eau dans laquelle vous allez faire cuire les

coings, verser cette eau sur les coings disposés dans une casserole, couvrir et laisser bouillir légèrement pendant 1/2 heure à 1 heure.

- Ôter la mousseline contenant les peaux.
- Retirer délicatement les quartiers de coings et les poser sur un plat.
- Ajouter dans l'eau de cuisson le sucre et le bâton de cannelle, faire bouillir pour faire fondre le sucre et laisser mijoter 10 minutes.
- Ajouter les coings et laisser mijoter à feu très doux 2 heures environ à découvert, jusqu'à ce que le sirop soit épais et les fruits bien rouges.
- Personnellement je laisse mijoter vraiment longtemps car j'aime que les coings soient presque caramélisés