

PÂTE DE COING



Ingrédients :

- 2 kg de coings
- 1,5 kg de sucre cristallisée

Lavez les coing, débarrassez-les de leur duvet. Mettez les coings entiers dans une grande casserole. Couvrez d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu. Laissez cuire à petits bouillons jusqu'à ce que les fruits soient ramollis. Quand ils sont cuits, retirez du feu et laissez refroidir. Ouvrez ensuite les coings en deux et retirez le cœur.

Tapissez un moule rectangulaire (à défaut carré) de papier sulfurisé.

Passez les morceaux de coing au moulin à légumes de façon à obtenir une purée. Ajoutez le sucre cristallisé et faites cuire le tout à feu doux dans une casserole à fond épais pendant environ 30 minutes, sans cesser de tourner. La pâte doit se détacher de la casserole et se ressembler.

Versez la pâte de coing sur une épaisseur d'environ 2 cm, égalisez la surface et saupoudrez de sucre cristallisé. Ne placez pas le moule dans le réfrigérateur, laissez le refroidir 1 à 2 jours à l'air libre afin qu'une croûte se forme.

A l'aide d'un couteau, détaillez la pâte de coing en carrés, puis enrobez-les de sucre cristallisée.

La pâte de coing est meilleure si on a la patience d'attendre quelques semaines car une belle croûte se forme et elle sera plus ferme.

La pâte de coing se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique à température ambiante.