

Pâte de coings

des coings

3/4 du poids net de chair cuite de sucre

jus de citron (1/2 citron par kilo de chair cuite)

bâton(s) de vanille selon vos goûts, *cette fois-ci je n'en ai pas mis*

pour la pâte de coings au citron il faut en plus :

le jus de 1 citron par kilo de chair cuite

le zeste du citron

vous pouvez faire pareil avec de l'orange mais la saveur du coing se marie mieux avec celle du citron.

Laver les coings. *J'utilise une éponge grattante que je réserve pour le lavage des fruits et légumes.* Les **couper** en six quartiers.

Les **recouvrir** entièrement d'eau (1), ajouter le jus de citron. Faire cuire jusqu'à ce que la chair soit fondante *mais elle ne doit pas trop se défaire*. Laisser refroidir.

Enlever le trognon et la peau comme on le fait pour un quartier de pommes, le coing étant cuit et froid ça se fait très facilement*. *Il est **impératif** de faire cuire les coings avec pépins et peau, la pectine étant présente dans ces derniers. Sans ça, la pâte de coings ne prendra jamais et la gelée sera un simple sirop.*

Mouliner (ou mixer) la chair une première fois avec une grille à gros trous puis mouliner à nouveau avec une grille fine. *Le fait de mixer la chair ne dispense pas de mouliner avec la grille fine faute de quoi la pâte ne sera pas assez fine et on y retrouvera des petits grains qui ne sont pas très agréables à la dégustation.*

Mettre la chair ainsi obtenue dans une bassine à confiture (2). *Si vous n'en avez pas choisissez une bassine plus évasée que profonde.* **Ajouter** le sucre et, éventuellement, le zeste de citron, le mélange est épais (2). Bien **mélanger**.

Faire cuire à feu moyen en mélangeant souvent. Au début la couleur sera blanc crème (2) et la consistance assez liquide puis elle va foncer au fur et à mesure de la cuisson (3) et le mélange va épaissir, il faut 30 minutes environ pour que la pâte soit cuite mais ce temps est fonction de : votre feu, la taille de votre marmite, le taux d'humidité des coings... *Si la pâte n'est pas assez cuite elle aura du mal à sécher par la suite.*

Transvaser la pâte dans un grand plat de façon à avoir une épaisseur de pâte de 2/3 cm, pas plus (4). Mettre le plat dans un endroit sec, recouvrir d'un linge et **laisser sécher** le temps nécessaire, ça peut prendre jusqu'à un mois selon le temps. Retourner la pâte tous les jours afin qu'elle sèche uniformément.

* *Vous pouvez peler les coings et enlever le trognon avant cuisson et les envelopper d'une gaze que vous mettez dans la casserole de cuisson mais l'opération est très ardue car la chair des coings crus est particulièrement coriace. C'est pourquoi je préfère la solution que je préconise.*