

“La Pâte de Coing”

Ingrédients

Astuce :
le jus de
cuisson peut
servir à
confectionner
la gelée
de coing.

- Coings (quantité selon vos besoins, mais comptez environ 1 kg de fruits pour une quantité généreuse)
- Sucre (poids égal à celui des coings après épluchage et cuisson)
- Eau (pour la cuisson des coings)
- Possibilité d'aromatiser la pâte de coing en incorporant un peu de vanille, de cannelle ou de zestes de citron ou d'orange lors de la cuisson.



Préparation

1. Préparer les coings :

Commencez par laver soigneusement les coings sous l'eau froide. Séchez-les bien avec un torchon propre. Ensuite, retirez le cœur et les pépins à l'aide d'un couteau. Vous n'avez pas besoin de peler les coings, car leur peau contribuera à donner de la texture à la pâte. Coupez ensuite les fruits en morceaux de taille moyenne pour faciliter leur cuisson.

2. Cuisson des coings :

Placez les morceaux de coing dans un faitout ou une grande casserole. Recouvrez-les d'eau à hauteur, puis faites chauffer à feu moyen. Laissez cuire à petit feu pendant environ 45 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce que les morceaux de coing deviennent tendres et se délitent facilement à la fourchette.

3. Égoutter et écraser la pulpe :

Une fois les coings cuits, égouttez-les soigneusement dans une passoire pour éliminer l'excédent d'eau. Utilisez un moulin à légumes ou une fourchette pour écraser les coings et obtenir une purée lisse. Si vous utilisez un moulin, vous obtiendrez une texture fine et homogène, tandis que la fourchette laissera une pâte légèrement plus rustique.

4. Ajouter le sucre :

Pesez la pulpe obtenue et ajoutez une quantité égale de sucre. Par exemple, si vous avez 1 kg de pulpe de coing, ajoutez 1 kg de sucre. Mélangez bien pour que le sucre s'incorpore uniformément à la pulpe.

5. Cuisson de la pâte de coing :

Remettez la purée sucrée dans la casserole et faites chauffer à feu moyen. Remuez constamment avec une spatule en bois pour éviter que la pâte n'attache au fond de la casserole. Laissez cuire pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte devienne plus épaisse et commence à se détacher des parois de la casserole. Vous saurez que la pâte est prête lorsqu'elle a une consistance dense et mielleuse.

6. Sécher la pâte :

Une fois la pâte prête, versez-la sur une plaque ou un plateau recouvert de papier sulfurisé ou d'une toile de cuisson. Étalez la pâte uniformément sur une épaisseur d'environ 1 à 2 cm. Laissez sécher à température ambiante pendant 3 jours. Pendant ce temps, la pâte va durcir et prendre une texture ferme, idéale pour être découpée en bâtonnets.

7. Découper et saupoudrer de sucre :

Après 3 jours de séchage, la pâte devrait être assez ferme pour être manipulée. Saupoudrez un peu de sucre en poudre sur le dessus pour éviter qu'elle ne colle et découpez-la en bâtonnets ou en carrés de la taille que vous souhaitez. Vous pouvez conserver ces morceaux dans une boîte hermétique pour les garder frais.