

Recette pâte de coings

C'est un plaisir automnal toujours renouvelé. Les coings sont un peu casse pieds à couper, mais cela en vaut la peine.

Préparation : 10 mn – Cuisson : 50 mn – Temps total : 60 mn

- 2,5 kg de [coings](#)
- 2 kg de sucre
- 1 bâton de [vanille](#)

Lavez les fruits, brossez-les pour ôter les poils. Retirez le cœur et les pépins et mettez-les dans une mousseline ou un sachet à thé. Coupez les fruits en quartiers sans les peler.

Mettez 1,5 litre l'eau à bouillir. Quand l'eau est à ébullition mettez y les morceaux de coings, la mousseline (avec pépins + trognons) et laissez blobloter 20-25 minutes jusqu'à ce que la préparation compote et que le fruit soit tendre.

Égouttez, enlevez le sachet et mixez finement le coing. Pesez, et rajoutez l'équivalent du poids de purée en sucre (environ 2 kg). Mettez ce mélange purée de coings sucre dans une sauteuse, ajoutez une gousse fendue en deux et faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que les bords de la préparation se décollent, se détachent facilement (attention ne trempez pas les doigts, c'est bouillant). La cuisson dure environ 15 à 20 minutes.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un ou plusieurs plateaux. Ne pas dépasser environ 2 centimètres d'épaisseur pour permettre un bon séchage.



Laissez sécher plusieurs jours puis, retourner les plaques de pâte de coing pour faciliter le séchage. Dès que c'est suffisamment sec, vous pouvez couper la pâte en bâtons, carrés, ou petits losanges. Vous pouvez les rouler dans du sucre cristallisé, mais ce n'est pas impératif.

Délicieux tel quel et succulent avec du fromage.