

Pâte de coings



- coings
- environ le même poids de sucre
- jus de citron

- Laver les coings, enlever les peluches, enlever les cœurs et garder les pépins.
Les cuire à l'eau.
Les égoutter plusieurs heures.
 - Les écraser en purée au moulin à légumes de préférence au mixeur.
Peser la purée, ajouter le même poids de sucre.
Ajouter les pépins dans une mousseline et du jus de citron.
 - Donner un bouillon en faisant attention aux éclaboussures.
 - Laisser reposer la nuit pour que les pectines agissent.
Redonner un bouillon.
 - Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et qu'on voie le fond de la casserole quand on remue. Elle est bien épaisse.
 - Mettre un film alimentaire dans le fond d'une plaque, verser la pâte sur une épaisseur de 2 cm.
Laisser refroidir.
 - Couvrir d'un papier sulfurisé ou mieux, d'un torchon, laisser sécher plusieurs semaines, en la retournant une fois par semaine.
On peut la consommer immédiatement mais si elle n'est pas assez sèche, elle sera difficile à couper.
Couper des cubes et les saupoudrer de 4 épices, à la place du sucre en poudre habituel.
- Essayer muscade, gingembre, cannelle, anis. Le poivre de Sichuan est trop parfumé.