

Pâte de coings trèèèè facile

Ingrédients

- 700 gr de coings épépinés et coupés en gros morceaux (selon qu'ils soient en partie véreux ou non il peut falloir le double en coings "bruts")

- 475 gr de sucre

- le jus d'un citron

1) Frotter les coings pour enlever la peluche, les couper en gros morceaux et les épépiner. Faire cuire les morceaux dans un tout petit peu d'eau et les passer au mixer quand ils sont bien mous.

2) Ajouter le sucre et le jus de citron à la purée de coings obtenue

3) Faire cuire jusqu'à ébullition et continuer la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse en tournant constamment avec une cuiller en bois. La pâte ne doit surtout pas attacher à la casserole mais se détacher du bord. Cette étape peut prendre une bonne vingtaine de minutes et plus.

4) Verser la pâte dans un moule tapissé de papier cuisson sur une épaisseur de deux centimètres. Laisser refroidir et sécher à l'air libre à l'abri des insectes pendant deux ou trois jours. Démouler et conserver au frigo ou au congélateur.

Bon appétit!

Diane