



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Confiture de coings .



Ingrédients :

- 2 sachets de gélifiants de Vitpris
 - 650 de sucre en poudre
 - 750 g de coings
 - Jus d'un citron jaune
-
- Éplucher et ôter les parties dures et les pépins du coing
 - Mettre les pépins dans un nouet de mousseline *
 - Couper le coing en morceaux moyens
 - Mettre dans une casserole tout juste recouverte d'eau
 - Porter à ébullition puis prolonger la cuisson 15 minutes
 - Passer les fruits au moulin à légumes en incorporant le jus, sans les pépins
 - Remettre la purée de fruits dans la casserole, verser le jus de citron
 - Ajouter les 2 sachets de gélifiants Vitpris, bien mélanger et porter à bouillon (10-15 minutes)
 - Verser le sucre et faire cuire pendant 5 minutes, mélanger et écumer au besoin

* Astuce : pour remplacer le nouet de mousseline prendre une compresse chirurgicale 7,5 cm x 7,5 cm et former un petit sachet de thé en enfermant les pépins du coing à l'aide d'un élastique.

