



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

## . Gelée pomme coing fourrée à la confiture .



### Ingédients :

- 2 pommes
- 1 coing de 600 g
- 1,5 l d'eau
- 1 à 2 g d'agar - agar
- 2 c.à.s. de confiture de coing \*
- 2 pâtes de coing \*\*

- Peler la peau des fruits, ôter les cœurs, couper en morceaux
- A l'aide d'une compresse et d'un élastique ...
- ... enfermer les pépins et les rajouter aux fruits
- faire mijoter les fruits à couvert pendant 15 minutes avec 1,5 l d'eau. Laisser refroidir
- A l'aide d'un linge propre tordre au dessus d'un récipient les fruits
- Rectifier le goût en rajoutant au besoin du sucre en poudre ou en diluant avec de l'eau. Retirer la compresse contenant les pépins
- Selon la quantité de liquide rajouter 1 à 2 g d'agar - agar
- Continuer doucement la cuisson
- Remuer fréquemment. Découper la pâte de coing en petits dés, réserver
- Lorsque l'agar - agar est complètement intégré à la préparation ...
- Déposer au fond d'un ramequin les dés de pâte de coing puis verser une 1ère partie de gelée
- Laisser reposer le temps que la gelée commence à prendre, rajouter la confiture de coing
- Verser par-dessus le restant de la gelée, Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 heures

