



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

. Pâte de coings .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 2 sachets de gélifiants de Vitpris
- 650 de sucre en poudre
- 750 g de coings
- Jus d'un citron jaune
- Sucre cristallisé (pour l'enrobage)

Accessoires :

- Un nouet de mousseline *
- Moulin à légumes
- Un moule rectangulaire 24 cm x 35 cm haut
- Éplucher et ôter les parties dures (le cœur) et les pépins du coing
- Mettre les pépins dans un nouet de mousseline, couper le coing
- Mettre le tout 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
- Étaler cette pâte dans un moule rectangulaire sur du papier sulfurisé, laisser sécher 2 à 3 jours
- Découper cette pâte en rectangle et rouler dans du sucre en poudre *
- Faire sécher ces dés de pâte de coings pendant 2 à 3 jours, en les retournant de temps en temps
- Conserver dans des boîtes métalliques

Astuces :

- * Pour remplacer le nouet de mousseline prendre une compresse chirurgicale 7,5 cm x 7,5 cm
- Former un petit sachet de thé en enfermant les pépins du coing à l'aide d'un élastique
- Si les pâtes sont bien fermes, prendre un sac de congélation
- Y mettre le sucre puis plonger un à un les dés de coings sinon, ...
- ... les rouler délicatement dans une assiette remplie de sucre cristallisé.
- Tapoter pour retirer l'excédent de sucre



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs