



Gelée de coing

INGRÉDIENTS

1 kg de coings

1 pomme rouge

1 l d'eau

350 g de sucre gélifiant

suisse Quelques pots à

confiture propres et

stériles

PRÉPARATION

1. Frotter soigneusement les coings avec un torchon, puis les couper en quatre avec la pomme (trognon compris) et les mettre dans une grande poêle.
2. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que les fruits soient tout juste recouverts. Porter à ébullition, réduire la chaleur et faire cuire les fruits pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Retirer la poêle du feu et laisser infuser le mélange pendant environ 12 heures.
- 4.Écraser les fruits avec une fourchette et porter brièvement à ébullition.
5. Passer la préparation de fruits à travers une passoire recouverte d'une étamine et laisser égoutter. Presser légèrement pour extraire le jus.
6. Mélanger le jus avec le sucre et porter à ébullition pendant environ 4 minutes en remuant constamment.
7. Réchauffer les pots à confiture dans de l'eau chaude, puis les remplir jusqu'en dessous du bord de gelée chaude. Refermer immédiatement, retourner les pots pendant environ 1 minute, puis laisser refroidir dans un endroit sombre.

Conseil : la gelée de coing servie avec un fromage corsé sur un beau plateau automnal (avec des figues, du pain et des noix) est un véritable délice.