

La pâte de coings

Ingrédients

800g de coings
1 citron
400g de sucre

Préparation

Laver les coings et les essuyer. Les couper en quartiers sans les peler. Retirer le cœur et les pépins. Hacher les coings grossièrement ou les couper en petits dés. Laver le citron et l'essuyer, puis râper le zeste et réserver. Couper le citron en quartier.

Mettre les quartiers de coings et de citron dans une grande casserole à fond épais. Couvrir juste d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire doucement sans gros bouillons pendant une heure environ, jusqu'à ce que les fruits soient complètement ramollis. Retirer alors les quartiers de citron.

Réduire les coings en purée en les écrasant à la fourchette ou en les passant au moulin à légume. Remettre la purée dans une casserole, ajouter le sucre et le zeste de citron. Faire cuire doucement en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit assez épaisse. Répartir la préparation dans deux pots préalablement ébouillantés. Laisser refroidir et fermer les pots.

Recette tirée du livre La Bonne Cuisine de nos Régions, Jura Franche-Comté