

Pâte de Coings



Pour un moule carré de 20 x 20 cm (80 à 100 petites carrés de pâte)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h10

- 1 kg de coings
- 1 l d'eau
- 700 g de sucre cristal

Lavez et brossez les coings pour ôter le petit duvet blanc.

Épluchez et enlevez le trognons. *J'utilise un économe et je coupe le coings en 4 ou en 6 avant d'enlever la partie dure et les pépins.*

Avec le thermomix : Coupez les coings en tranches et placez-les dans le varoma.

Versez 1 l d'eau dans le bol du thermomix. Ajoutez le varoma couvert sur le dessus du couvercle. Programmez **45 minutes/varoma/cuillère**. Videz le bol.

Placez les tranches de coings cuites dans le bol. Ajoutez 700 g de sucre. Programmez **25 minutes/varoma/vitesse 4** avec le panier cuisson sur le dessus.

Sans thermomix : La recette peut se réaliser avec un cuit-vapeur. Le temps de cuisson sera sensiblement le même que pour la version thermomix. Vérifiez la cuisson du coing avec la pointe d'un couteau.

Pour la 2ème étape, il faudra mixer les coings et cuire la purée obtenue avec le sucre dans une cocotte en mélangeant souvent pour décoller la pâte.

Dès la fin de la cuisson de la purée de coings, étalez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé. *Si vous avez un moule en silicone comme moi, c'est encore mieux.*

Laissez refroidir.

Pour le séchage : 2 solutions, soit le séchage dans le four à 60° C pendant 1h30 ou laissez la pâte sans la couvrir dans un endroit frais et sec pendant au moins 1 journée.

Vous pourrez laisser la pâte de coings brute ou l'enrober de sucre cristal. Dans le dernier cas, il faudra que la pâte soit bien sèche pour éviter que le sucre fonde rapidement.

La pâte de coings brute est délicieuse accompagnée d'un fromage.

Conservation : La pâte de coings se conserve parfaitement dans une boîte métallique intercalée de papier sulfurisée plusieurs mois. Ne conservez pas la pâte de coings au réfrigérateur surtout si elle est recouverte de sucre, ce dernier va fondre.

Coupée en petits cubes, je conserve la pâte de coings dans des pots de confiture.