

Pâte de coings

à la vanille



Pour 25 pâtes de coings

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes (pulpe cuite) ou 40 minutes (coings crus)

- **Pulpe cuite de 2 coings (500 g) récupérée lors de la préparation de la gelée de coings**

ou

- **2 coings**

- **Même quantité de sucre spécial confiture (100% végétal)**

ou

- **Même quantité de sucre cristallisé + jus de citron**

- **Sucre cristallisé pour l'enrobage (facultatif)**

Avec la pulpe de la gelée de coings : Mettez la pulpe de coings et le sucre dans le bol et mixez 30 secondes/vitesse 9.

Programmez 30 minutes/100°/vitesse 4 sans gobelet mais en plaçant le panier cuisson sur le couvercle pour éviter les éclaboussures.

Avec des coings crus : Pelez et coupez les coings en morceaux. Pesez les morceaux et les placer dans le bol avec la même quantité de sucre. Mixez 30 secondes progressivement jusqu'à la vitesse 9 en s'aidant de la spatule puis cuire 40 minutes/100°/vitesse 4 sans gobelet mais en plaçant le panier cuisson sur le couvercle.

Transvasez la pulpe dans une barquette (aluminium pour moi) ou un moule en silicone. Laissez sécher plusieurs jours voire 10 jours. Pour ma part je n'ai pas attendu aussi longtemps pour les couper et les enrober de sucre.

Une fois bien sèches, vous pouvez conserver les pâtes de coings dans une boîte métallique, surtout pas au frais surtout si vous les avez enrobé de sucre, celui risque de fondre en présence de l'humidité.