

Confiture de coings à la vanille et au citron

Confiseries **Facile****Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 75 mn

Le coing était connu déjà dans la Grèce antique. Les fruits sont utilisés principalement pour confectionner des gelées, des confitures, des pâtes de fruits ou des gâteaux...

Ingrédients

- coings - en compote
- sucre - 80% du poids de la compote
- 1 citron - par kg de compote
- 2 paquets de sucre vanillé - par kg de compote

Préparation

- 1 Pour cette recette j'ai obtenu 2 300g de compote de coings. J'ai donc pesé 1 840g de sucre. J'ai utilisé 2 citrons et 4 paquets de sucre vanillé.
- 2 Essuyez chaque coing avec du papier absorbant afin d'éliminer le duvet qui les recouvre. Lavez les fruits. Coupez-les en quartiers en prenant soin d'ôter les queues et les fleurs.
- 3 Mettez les coings dans une grande casserole. Recouvrez-les d'eau et portez-les à ébullition. Laissez mijoter 1 heure environ.
- 4 Au bout de ce temps, recueillez le jus à l'aide d'un chinois. Mettez-le de côté afin de réaliser de la gelée de coings. Récupérez les fruits et passez-les à la moulinette à légumes. Vous obtenez une compote de coings.
- 5 Mélangez la compote de coings, le sucre, le sucre vanillé et les jus de citrons. Couvrez et laissez reposer toute la nuit.
- 6 Le lendemain, lavez et stérilisez les pots de confiture. Puis, portez votre confiture à ébullition. Au bout de 10 à 15 minutes, environ, de cuisson à petits bouillons, votre confiture est prête.
- 7 Mettez votre confiture en pots. Refermez aussitôt les pots !
- 8 Un petit chapeau...un beau ruban...une belle étiquette ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

