

Gelée de coing à l'anis étoilé



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 80 mn

La badiane chinoise ou anis étoilé est le fruit du badianier de Chine. Il se compose de fruits à huit carpelles contenant chacun une graine brillante. Il forme ainsi une étoile à huit branches très caractéristique, d'où le nom d'anis étoilé. En pâtisserie, il aromatise gâteaux et autres pâtisseries.

Ingrédients

- coings
- sucre - 80% du poids de jus
- 1 jus de citron - par litre de jus
- anis étoilé

Préparation

- 1 Pour cette recette, j'ai obtenu 2 litres de jus. J'ai donc pesé 1,6 kg de sucre. J'ai utilisé 2 citrons et 6 anis étoilé.
- 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.
- 5 Mettez le jus de coing dans votre bassine à confiture. Ajoutez-y le sucre, le jus des citrons et l'anis étoilé.
- 6 Portez à ébullition. Écumez si il y a lieu. Maintenez la cuisson à petits bouillons tout en remuant. Laissez cuire 20 minutes environ...Cela dépend des fruits...de la cuisson... Vous devez vérifier la nappe!
- 7 Lorsque votre gelée est prête retirez les anis étoilé et posez une étoile dans chaque pot. Redonnez un bouillon et mettez-la dans les pots. Fermez aussitôt, retournez-les et laissez-les refroidir.
- 8 Pendant ce temps, préparez vos étiquettes. Je n'ai pas trouvé d'étiquettes de gelée de coing à l'anis étoilé. Je pense que celle-ci se rapproche le plus de ma recette.
- 9 Une fois vos pots refroidis, vous collez les étiquettes. Vous mettez un petit chapeau et un beau ruban... 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

