

Marmelade de coings



Confiseries **Moyen**

Pâte de fruits de saison automnale, si on aime ne pas se priver...

Ingrédients

- coings
- sucre cristallisé

Préparation

- 1 Lavez les coings pour ôter le duvet, coupez-les en deux et mettez-les à cuire 1 heure ou plus selon la quantité. Retirez-les du faitout, pelez-les, ôtez le cœur sans trop gratter. Passez la pulpe au moulin à légumes.
- 2 Pesez la pulpe obtenue, versez-la dans une bassine à confiture avec le même poids de sucre. Faites cuire 1 heure ou plus, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. La pulpe du fruits aura un aspect compact. Versez dans des plats pas très hauts de 2 cm environ.
- 3 Laissez refroidir plusieurs jours dans un endroit frais et sec avant de déguster en pâte de fruits si préalablement, vous les avez découpé à l'emporte-pièce et roulé dans le sucre semoule. Ou bien mangez avec un fromage (le chèvre s'accommode bien avec).

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

