

Pâte de coing

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 700g de sucre

Préparation

1. Recette : Commencez par bien laver vos coings (frottez-les pour retirer les sortes de « poils » de la peau des fruits), puis coupez-les en 4, en gardant la peau mais en retirant les pépins.
2. Pesez-les pour déterminer la quantité de sucre que vous aurez à incorporer.
3. Placez vos morceaux de coings dans une cocotte remplie d'eau, et faites-les cuire jusqu'à avoir des morceaux bien cuits (ils doivent encore se tenir mais être bien souples).
4. Récupérez alors les coings, et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à avoir une purée bien lisse.
5. Incorporez le sucre, mélangez bien, et remettez le tout dans une grande casserole.
6. Il s'agit maintenant de faire cuire la pâte de coings, en remuant très régulièrement pour éviter que la pâte accroche au fond de la casserole.
7. Il m'a fallu environ 1h pour arriver à une pâte bien collante, avec une couleur plus foncée (elle caramélise un peu).
8. Retirez votre pâte de coings du feu, et débarrassez-la dans un plat recouvert de papier sulfurisé.
9. Il va maintenant falloir vous armer de patience avant de pouvoir déguster votre pâte de coing, puisqu'elle doit sécher des deux côtés environ 24h : laissez-la dans le plat à l'air libre pendant une journée environ (ou jusqu'à ce que votre pâte n'accroche plus aux doigts), puis retournez-la pour faire la même chose de l'autre côté.
10. Evidemment, les durées que je vous donne sont assez suggestives, tout dépend de la météo, de l'humidité, de la chaleur... il vaut donc mieux se fier à l'aspect de la pâte de coing, elle est prête quand elle est bien sèche de chaque côté.
11. Vous pouvez alors la découper en carrés/losanges.
12. Je les ai laissés sécher encore quelques heures après les avoir coupés car je ne voulais pas les enrober de sucre, mais tout dépend de votre goût :-) Vos pâtes de coing sont prêtes, vous pouvez les conserver quelques semaines dans une boîte hermétique.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com