

# Gelée de Coings

Au petit magasin BIO l'autre jour, bonne surprise des coings !!!

[Actualité rédigée par Tekiro]

L'autre jour il y avait des coings au supermarché à côté de chez moi – bio oblige la quantité est rarement au rendez-vous – alors j'ai dévalisé le 1,200 kg qui restait.

Des coings, que de souvenirs d'enfance, les tartines à la gelée de coing hummmm j'en frissonne encore. Bien qu'ayant encore au moins trois kilos de pluches de pommes dans le congélo, je me suis dis qu'un petit changement ne me ferai pas de mal.

Alors c'est parti

Pour la gelée de coings

des coings :)  
de l'eau  
du sucre  
1 citron

Faire de la gelée de coings, c'est le béa ba, cela marche toujours tellement il y a de pectine dans ces fruits là.

Laver consciencieusement les coings pour enlever le duvet, et la substance un peu collante qui recouvre les fruits, s'il y a des petits coups, les enlever aussi.

Les couper en morceaux en gardant peaux et pépins. Les mettre dans une casserole après les avoir pesé. Pour 1kg de fruit, mettre 2 litres d'eau.

Faire cuire à feu moyen (petite ébullition) 40-45 minutes – les fruits doivent devenir très tendre et le couteau les transpercer sans effort.

Passer l'ensemble à travers une étamine afin de récolter le jus, ne pas presser, laisser couler ainsi quelques heures si vous le pouvez, la gelée n'en sera que meilleur.

Peser le jus récolté, le mettre dans votre bassine à confiture avec le même poids de sucre et le jus de citron. Mélangez le tout et porter à ébullition. A ce moment compter environ 10-15 minutes.

C'est aussi à ce moment que vous pouvez mettre votre assiette au réfrigérateur. Quand le temps de cuisson sera écoulé, elle vous permettra de contrôler la prise de votre gelée.

Quand la gelée est prise, la mettre en pots immédiatement, les fermer et les retourner.

Voili voilà, c'est tout simple.

Attention ne jetez pas ce qui reste dans la passoire, car demain je vous propose de vous en servir ...

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le samedi 22 novembre 2008**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8971-gelee-coings.html>