Pâte de Coings

Bien vous venez de faire votre gelée de coings, vous vous régalez déjà en léchant les cuillers et autres ustensiles, alors voilà la suite ;) - Gare à vos papilles.

[Actualité rédigée par Tekiro]

L'heure de la vaisselle est venue - un petit mot pour ces messieurs, quand vous faites la cuisine, faites aussi la vaisselle, c'est un tout ;) -

A ce moment on a souvent l'impression de jeter encore beaucoup de matière première. Vous avez raison, il y a tant à faire avec ce qui reste.

Prenez les morceaux de coing cuits, les pelez et enlevez les pépins.

Peser le tout, MIXER COMPLETEMENT et ajoutez le même poids de sucre. Puis réduire à feux doux en remuant régulièrement pour éviter que cela ne brûle.

Quand la pâte se détache de la casserole c'est prêt. Verser la pâte dans un moule plat d'environ 2 cm de de hauteur recouvert de papier sulfurisé et laisser sécher à l'air.

Personnellement je met la pâte dans des moules en silicone cela permet d'avoir une forme particulière facilement - ronde ou autre - là j'ai utilisé une forme de mini-financier.

Quand la pâte se détache du papier, ou du moule il est temps de la couper en petit morceaux , de les enrober dans du sucre cristal et bon appétit :) - A conserver dans une boite hermétique fermée.

Personnellement je les laisse sécher 48 heures minimum avant de mettre le sucre.

Et bon appétit.

Au fait, pour ce qui reste, peau et pépins vous pouvez les mettre dans la poubelle - quoique je me suis souvent demandé s'il ne serait pas intéressant de conserver les pépins pour les gelées de fruits peu riches en pectine, type framboise, cerise et ainsi éviter d'utiliser les sucres à confitures, les compléments de pectine - je me méfie toujours de ce qu'il y a dedans ... Si quelqu'un a une idée sur le sujet, je suis preneur.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 23 novembre 2008

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8972-pate-coings.html>