

Les idées vagues de Snapulk...

Coings pochés à la vanille



2 gros coings (environ 1,5 kg)
120 g de sucre de canne
1 gousse de vanille
1,5 l d'eau

Laver les coings en les frottant bien pour retirer le duvet pelucheux qui les recouvre, essuyez-les, puis coupez-les en quatre en faisant très attention de ne pas vous blesser. Retirez les restes de pédoncule, le cœur, puis découpez-les en morceaux.
Dans une grande casserole, versez l'eau, le sucre, la gousse de vanille ouverte et grattée, et les coings. Portez à ébullition, couvrez puis laissez cuire à petit frémissement une heure trente à deux heures. Retirez le couvercle pendant la dernière demi-heure pour que le sirop épaississe un peu.
Les coings sont alors d'un beau rose orangé, et tendres.
Vous pouvez les mélanger à des compotes de pommes ou de poires, ou les congeler pour une utilisation ultérieure.

Gâteau aux coings et à l'amande

200 g de farine T55
100 g de poudre d'amande (je mixe des amandes entières non mondées, c'est bien meilleur)
1 c. à c. de levure chimique
1 c. à c. de bicarbonate de soude
1/4 c. à c. de sel
2 gros œufs bio
200 g de sucre de canne non raffiné
50 g d'huile végétale
200 g de yaourt nature ou de levain naturel
un bon trait de rhum agricole
400 g de coings pochés au sirop égouttés et grossièrement hachés

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande, la levure, le bicarbonate et le sel. Mélangez avec un fouet pour aérer le tout et éliminer les éventuels grumeaux.
Préchauffez le four à 180°C.
Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre pendant deux minutes. Ajoutez l'huile, le yaourt et le rhum, et fouettez à nouveau. Ajoutez les coings en petits morceaux et mélangez délicatement. Ajoutez le mélange de farine et incorporez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine.
Versez la pâte dans le moule garni de papier sulfurisé s'il n'est pas en silicone.
Enfournez et laissez cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit brun-doré et que la lame d'un couteau inséré au centre ressorte propre.
Laissez tiédir un peu avant de le démouler sur une grille, et servez tiède ou à température ambiante.