

Pâte de coings



2 kg de coings
2 litres d'eau
2 kg de sucre
1 bâton de vanille
sucre cristallisé

Frottez les coings pour retirer la pluche qui les enrobe.

Coupez-les en quatre sans les éplucher ni retirer le cœur.

Immergez-les dans l'eau et faites cuire une heure.

Egouttez-les une fois cuits et passez-les au mixer ou au presse-purée.

Remettez la pulpe dans une bassine à confiture ou une grande marmite, avec le sucre et la vanille. Portez à ébullition puis maintenez la cuisson en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur orange foncée et se détache des bords de la marmite en épaississant.

Versez la pâte dans un grand plat (j'ai pris un grand plat à lasagne en verre) garni de papier sulfurisé. Il faut que cela forme une épaisseur de 2 à 3 cm.

Laissez sécher plusieurs jours dans un endroit frais, sans couvrir. Au bout de deux ou trois jours, quand la surface commence à sécher, retournez le plat sur une autre feuille de papier sulfurisé et remettez à sécher de l'autre côté.

Quand la pâte est sèche, découpez-la en petits carrés et roulez-les dans du sucre cristallisé.

Ces pâtes de coings se conservent ensuite très longtemps.