

Pâte de Coings à l'ancienne



Ingrédients pour une plaque de 31x43 cm:

1,700kg de purée de coings

1,500kg de sucre cristal

1 citron

Préparation:

- *Préparation de la purée de coing.*

Rincer les coings à l'eau fraîche en les frottant pour ôter le fin duvet qui les recouvre. Couper-les en 4 sans les peler. Mettez les quartiers de coing dans un faitout et couvrez-les d'eau juste à hauteur. Portez à ébullition et laissez bouillonner à feu doux jusqu'à ce que les coings soient tendres. Filtrer à travers une passoire sans presser les fruits. Réserver le jus. Passer les fruits au moulin à légumes afin d'obtenir une purée.

- Mettre la purée de coing, le sucre et le jus de citron dans un faitout. Porter à ébullition en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois (attention, la pâte attache!!). Comptez environ 30 minutes: la pâte prend une belle couleur ambrée.

- Garnir un plateau à rebords de papier sulfurisé. Verser la pâte sur une épaisseur de 2cm. Lisser la surface à l'aide d'une spatule et laisser refroidir. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser sécher à température ambiante pendant quelques jours en retournant la pâte régulièrement (et en changeant les feuilles de papier sulfurisé si celles-ci sont trop humides).

On peut déguster la pâte dès qu'elle a atteint la consistance voulue. On la coupe en carrés et on la saupoudre de sucre cristallisé puis on la met dans des petits bocaux: elle se conservera ainsi plusieurs semaines!