

## Recette de la pâte de coing de Betty

Laver vos coings pour enlever le duvet.

Les couper entiers en petits cubes en gardant peau et pépins.

Les mettre dans une casserole et les recouvrir tout juste d'eau (1cm en dessous du niveau des coings) pour garder une eau plus parfumée avec laquelle vous pourrez faire de la gelée de coings.

Laisser cuire 15 mn, les coings doivent être souples. Egouttez en conservant l'eau de cuisson.

### Pour la pâte de coing:

J'utilise un moulin à légumes à l'ancienne et fais 2 passages, le premier avec la grosse grille, le second avec la moyenne.

Peser la pulpe obtenue et mettre poids égal de sucre.

Faire cuire en remuant souvent une heure sur feu moyen-doux.

**Attention**, de ne pas vous brûler avec les projections, je baisse le feu et mets un couvercle sans oublier de remuer de temps en temps.

Etaler la pâte obtenue sur une plaque et faire sécher à l'air libre.

Elle doit sécher en quelques jours.

Avec l'eau de cuisson vous pouvez faire de la gelée de coings.

Personnellement, je la laisse réduire à feu vif pour concentrer les arômes, puis poids égal (ou un peu moins) de sucre et cuisson 10mn.

Elle prendra vite si vous avez fait réduire votre eau de cuisson.

Bon appétit