



Verrines aux fruits

Gelée de coings façon cotignac d'orléans



2h30 40 min 1l

1h30 20 min

305

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des coings

- Frotter les coings avec un torchon propre pour enlever le petit duvet qui recouvre la peau.
- A l'aide d'un couteau éminceur, couper les fruits en quatre dans le sens de la longueur puis grossièrement en morceaux dans la largeur.

Étape 2

Première cuisson des coings

- Mettre les morceaux de coing dans une casserole et mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Porter la préparation à ébullition, puis réduire sur feu moyen et laisser frémir pendant environ 7-8 minutes.
- **g** Égoutter les fruits à l'aide d'une passette placée au dessus d'un saladier. Réserver le jus de cuisson.

Étape 3

Deuxième cuisson des coings

- 1 Couvrir à nouveau les coings d'eau à hauteur.
- 2 Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la gelée de coings

3 kg **Coing** 600 g **Sucre semoule**

- jusqu'à ce que les fruits se défassent et que l'eau devienne très trouble.
- Filtrer l'eau de cuisson à l'aide d'une passette posée sur saladier contenant la première eau de cuisson.

Étape 4

Réduction du jus de coing et finition de la gelée

- Verser les jus de cuisson des coings dans une casserole.
- Ajouter le sucre en poudre et remuer au fouet pour bien le dissoudre. Porter le mélange à ébullition.
- Laisser réduire à petits bouillons pendant 1 heure à 1 heure 30.
- 4 Le jus doit devenir très sirupeux et rouge vif.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, répartir la gelée de coing dans des verrines.
- 6 Placer les verrines au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.

Étape 5

Dressage

Sortir les gelées du réfrigérateur et les déguster à la petite cuillère.