Yannick Tessier

Verrines aux fruits

Gelée de coings façon cotignac d'orléans

2h30	40 min	1h30	20 min	305
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la gelée de coings

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

Étape 1

Préparation des coings

1. Frotter les coings avec un torchon propre pour enlever le petit duvet qui recouvre la peau.
2. 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

1. Mettre les morceaux de coing dans une casserole et mouiller à hauteur avec de l'eau.
2. Porter la préparation à ébullition, puis réduire sur feu moyen et laisser frémir pendant environ 7-8 minutes.
3. 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

jusqu'à ce que les fruits se défassent et que l'eau devienne très trouble.

3 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

1 Verser les jus de cuisson des coings dans une casserole.

2 Ajouter le sucre en poudre et remuer au fouet pour bien le dissoudre. Porter le mélange à ébullition.

3 Laisser réduire à petits bouillons pendant 1 heure à 1 heure 30.

4 Le jus doit devenir très sirupeux et rouge vif.

5 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

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