

## PATE DE COINGS

- 1kg de coings NON épluchés (les laver et frotter pour enlever la « peluche », enlever éventuellement la peau si elle est trop piquée par endroits), coupés en 2 ou 4 , épépinés
- 900g de sucre
- 1 verre d'eau
- facultatif : 2 graines de cardamome

Tout verser dans une cocotte minute (ds une cocotte de 10 litres , 3 k de fruits **maxi** sinon ça gicle de partout ). Compter 9 à 10 mn de cuisson à partir du moment où ça « pschitte ».

Gelée de coings : AVANT de mixer , prendre du jus et le mettre en pots (on peut la faire recuire un peu ) ; on peut y ajouter quelques morceaux de coings.

Pâte de coings : Mixer et verser directement dans un plat ou plateau (2 - 3 cm d'épaisseur) . Laisser sécher 2 à 3 semaines .(retourner la pâte de temps en temps ) . Ne pas sucrer.

*Variante* : une fois la pâte mixée , ajouter des **cerneaux de noix**. Délicieux !

Se conserve très bien dans une boîte hermétique. (inutile de stocker au frigo )

Confiture de coings : une fois les coings mixés , mettre en pots