

**Mignardise - Préparation : 2 heures - Repos : 24 heures (séchage) - Cuisson : 1h50 - Niveau : moyen**

**Ingrédients :**

- 2 kgs de coings mûrs
- sucre cristallisé (même poids que celui de pulpe obtenue : voir la recette )
- quelques cuillerées de sucre cristallisé pour l'enrobage (facultatif)

1 petit bout de mousseline ou de tissu très fin

1 petit bout de ficelle alimentaire

Du film alimentaire

Des habits couvrants, des gants de protection

**Préparez la pulpe de coings :**

Frottez les coings dans un linge afin d'ôter leur duvet (*s'ils en ont*). Lavez-les en les passant sous le robinet d'eau froide. Coupez-les en morceaux (*sans les éplucher*) et ôtez le coeur (*parties dures et pépins*) **en gardant les pépins de côté.**

Enfermez ces derniers dans un bout de tissu (*en mousseline ou en tissu très fin*). Fermez celui-ci avec de la ficelle alimentaire.

Disposez les morceaux de coings dans une cocotte en fonte ou une casserole, recouvrez-les d'eau, ajoutez le sachet de pépins, portez à ébullition puis faites cuire **à petit bouillon pendant 30 à 40 minutes** (selon la maturité des fruits et la grosseur des morceaux).

Quand les morceaux de coings sont bien tendres et que la lame d'un couteau s'enfonce dedans avec facilité, égouttez-les dans un chinois à maille fine (*gardez précieusement le jus si vous souhaitez préparer de la gelée de coing*) et retirez le sachet de pépins.

Passez les morceaux de coings dans le moulin à légumes (*grille fine*). Vous obtenez une purée brunâtre guère appétissante.

### **Préparez le sucre :**

Pesez cette purée de coings et préparez le même poids de sucre cristallisé.

### **Préparez la pâte de fruits :**

Versez la purée de coings et le sucre cristallisé dans une bassine à confiture (ou dans une cocotte en fonte) à bords hauts (pour limiter les projections à la fin de la cuisson).

Faites cuire à feu doux **pendant environ une heure en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois** (c'est laborieux mais c'est important : la préparation ne doit surtout pas attacher au fond).

Petit à petit la pâte de coing prend **une belle couleur ambrée**. A la fin de la cuisson, elle devient épaisse, des bulles explosent à la surface (Attention cette phase est dangereuse, gare aux projections, veillez à rester à bonne distance de la bassine à confiture, tout en remuant, utilisez votre cuillère en bois au manche le plus long. La pâte de coing est brûlante et ne doit surtout pas atteindre votre peau, votre visage, vos yeux).

Quand la pâte se détache bien des parois, éteignez le feu.

Étalez du film alimentaire dans un moule de votre choix.

Versez la pâte de fruits dedans à l'aide d'une louche, sur une épaisseur de 3 à 4 cm (ou moins). Lissez la surface à l'aide d'une spatule. Laissez refroidir (la pâte se solidifie en refroidissant).

Quand la pâte de coing est froide, protégez le moule avec du film alimentaire ou

---

avec un linge et laissez reposer ainsi pendant environ 24 heures à température ambiante (*jusqu'à ce que la pâte soit complètement sèche et ne colle plus aux doigts*).

### **Découpez la pâte de fruits :**

Découpez cette pâte de coing en losanges ou en carrés à l'aide d'un grand couteau dont vous aurez légèrement huilé la lame. Roulez ces carrés dans du sucre cristallisé si vous aimez.

Disposez-les dans une boîte hermétique : séparez les différentes couches de pâte de coings par des feuilles de papier sulfurisé.

### *Variante :*

Découvrez la recette de pâte de coing de Fanny, très intéressante, qui dessèche sa pâte au four.

### *Bon à savoir :*

La pâte de coing fait partie des 13 desserts de Noël en Provence.