

Confiture et gelée de coings

Pelez et coupez vos coings, mettez les pelures et les cœurs dans une casserole pour la gelée et le reste des fruits dans une autre casserole. Ajoutez quelques fruits entiers mais coupés dans la casserole de la gelée. Mettez un peu d'eau dans les deux casseroles (recouvrir les fruits). Faites cuire sans sucre pendant très longtemps (au moins deux heures) à petit feu.

Pour la confiture: après avoir écrasé les fruits en purée, ajoutez la même quantité de sucre que de fruits et faites cuire le mélange une demi-heure environ. Versez le contenu de la casserole dans des pots à confiture soigneusement lavés et préchauffés. Fermez immédiatement les pots.

Pour la gelée: passez le mélange à travers un filtre (linge propre). Laissez le jus s'écouler tranquillement durant quelques heures. Ensuite, pesez le jus, ajoutez la même quantité de sucre, portez à ébullition et surveillez attentivement la consistance de votre gelée. Dès que la goutte se fige sur une assiette froide, versez dans les pots comme pour la confiture.

Variante: on peut mélanger les coings avec des pommes et si possible des pommes acides.

