

Une recette traditionnelle préparée dans les cuisines de l'hôtel Abbaye de Riaud Pour la confection de cette gelée, on peut utiliser les pelures ainsi que les parures et les coeurs de coings dont les quartiers ont été employés pour faire de la confiture ou de la pâte de coings.

#### **Préparation avec les parures, les pelures et les coeurs de coings**

mettre dans une bassine en cuivre non étamé les parures, pelures et coeurs de coings, dans laquelle on verse de l'eau en quantité suffisante pour les en recouvrir complètement; faire bouillonner doucement, pendant un quart d'heure, le contenu de la bassine, puis le verser sur un tamis placé au-dessus d'une terrine dans laquelle on recueille cette décoction de coings que l'on passe ensuite au travers d'une chausse; verser alors cette décoction dans une bassine, y ajouter 800 gr. de sucre en morceaux pour chaque kilo de liquide, et faire cuire cette gelée jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré dit à la nappe - c'est-à-dire lorsque le liquide est assez épais pour napper le dos d'une cuillère.

#### **Préparation avec des coings entiers**

on procède de la manière suivante : Après avoir pelé les coings, les citronner à mesure, les couper en quartiers et enlever les pépins que l'on enveloppe dans un carré de mousseline; mettre alors ces quartiers dans une bassine, contenant deux litres d'eau pour chaque kilo de fruits, y ajouter les pépins qui donnent plus de gélatine que les coings eux-mêmes; placer sur le feu la bassine dont on fait cuire le contenu jusqu'à ce que les coings commencent à se fondre. A ce moment, retirer du feu la bassine, passer son contenu au travers d'un tamis; puis remettre dans la bassine le jus passé, auquel on ajoute du sucre en morceaux à raison de 800 gr. par kilo de décoction de coings.

mettre alors sur le feu cette bassine, et avant que l'ébullition survienne, écumer soigneusement son contenu, qu'on laisse cuire jusqu'à ce qu'il tombe de l'écumoire sous forme de nappe.

#### **Finition**

Lorsque la gelée a atteint le degré dit à la nappe, retirer du feu la bassine car une cuisson trop prolongée détruirait la pectine, principe de la gelée. Il ne reste plus qu'à verser cette gelée de coings dans des pots qu'il ne faut recouvrir que lorsqu'elle est complètement refroidie.

\*\*\*\*\*

## **GELEE DE COING**      Gelée Coing

**Pour**    Préparation/Cuisson      **Vin**    Origine

**Ingrédients** 2 kg de coings mûrs 2 l d'eau 2 citrons en rondelles 1,5 à 2 kg de sucre

**Préparation** \* Pelez les coings, enlevez trognons et les pépins, enfermez-les dans un sac de tissus. Coupez la chair en morceaux. \* Faire cuire les morceaux avec l'eau, les citrons et le sac, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres. \* Enlevez le sachet, pressez-le très fort pour en sortir la substance gélatineuse. Mélangez la aux fruits et passez le contenu de la marmite à travers un tamis tapissé d'un linge fin. \* Egouttez à fond puis pressez pour extraire tout le jus des fruits. Mesurez le jus obtenu et versez le dans une marmite à confiture avec 800 g de sucre par litre. Faites cuire 15 à 20 mn et après avoir tester la prise mettez en pots et couvrir après refroidissement.

**Conseils** Vous pouvez faire de la pâte de coing en récupérant la chair des fruits, y ajouter un poids égal de sucre, puis chauffez dans une casserole en tournant avec une cuiller en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Étalez sur 1,5 cm d'épaisseur dans un grand plat, laissez sécher 2 jours, coupez en dés et roulez dans le sucre. **Fiche 1029**