

Gelée (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 65 min. Pour 2 bocaux d'env. 3 dl



Gelée de coing

Bien frotter 1 kg de **coings** avec un linge, retirer la mouche, couper les fruits en huit, mettre dans une casserole. Ajouter de l'eau (env. 8 dl) de façon à juste les recouvrir, porter à ébullition, baisser le feu, cuire les coings env. 30 min à feu moyen. Retirer du feu, laisser tiédir un peu.



Filter les coings et le jus à travers un sac à gelée ou un tamis muni d'une étamine, uniquement en laissant égoutter. Ne pas presser les coings, sinon la gelée devient trouble (donne env. 6 dl).

Gelée: verser 6 dl de **jus de coing** dans une casserole, ajouter la moitié de 300 g de **sucré gélifiant** (Coop), porter à ébullition en remuant, cuire à gros bouillons env. 2 min. Ajouter le reste du sucre gélifiant en remuant, cuire encore env. 2 min. Ecumer éventuellement.



Test de gélification de la gelée: verser un peu de gelée bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement, la bonne consistance est atteinte. Autrement, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau. Verser la gelée bouillante dans des bocaux propres préchauffés; remplir à ras bord et fermer sans attendre. Laisser refroidir les bocaux voir ci-dessous.

Conservation: au frais et à l'obscurité, env. 12 mois.



Reverser le liquide filtré en casserole, le porter une nouvelle fois à ébullition en remuant. Enlever soigneusement l'écume avec une cuillère.



Pour les bocaux munis d'un couvercle fileté, les poser un instant (env. 1 min) à l'envers, afin d'éliminer d'éventuelles bactéries ou spores de moisissures. Remettre les bocaux à l'endroit et laisser refroidir sur une surface isolante.

Ne pas retourner les bocaux fermés avec du papier cellophane et un élastique.

Betty Bossi



Suggestions

- Pour obtenir une belle couleur rouge, cuire une pomme à peau rouge avec les coings.
- Cuire les coings (et la pomme) dans une marmite à vapeur: durée, env. 10 min.
- Avec la pulpe de fruit égouttée, préparer de la pâte de coing (recette voir ci-dessous, photo à gauche).

Pâte de coing

Préparation et cuisson: env. 40 min. Séchage: env. 3 jours. Pour env. 60 pièces

Passer au moulin à légumes la **pulpe de fruit cuite, égouttée**, de 1 kg de coings (voir gelée de coing p. 1) dans une casserole (donne env. 550 g). Ajouter 550 g de **sucre** et $\frac{1}{2}$ c. à soupe de **jus de citron**, porter à ébullition en remuant, baisser le feu, cuire env. 20 min à petit feu en remuant souvent, jusqu'à obtention d'une purée épaisse.

Séchage: remplir le moule préparé jusqu'à env. 7 mm de hauteur, couvrir d'un linge, laisser sécher env. 24 heures à température ambiante, pour pouvoir couper la masse.

Façonnage: démouler sur une planche, enlever le papier à pâtisserie, découper la masse à l'emporte-pièce, en carrés, en bâtonnets ou dans la forme voulue. Passer les morceaux de pâte dans le sucre.

Suggestion

Verser un peu de sucre dans un bol. Presser les emporte-pièces dans le sucre, découper une première fois, presser à nouveau dans le sucre, découper une nouvelle fois. Ainsi, les formes se détachent mieux.

Conservation: dans une boîte bien fermée, avec du papier à pâtisserie pour séparer les couches, env. 2 mois.

Surprise de figues

Préparation: env. 15 min

Entrée pour 4 personnes, dessert pour 6

Inciser 4 **figues** en croix presque entièrement, écartier délicatement les quartiers. Dresser avec les figues, sur des assiettes, 250 g de **fromage à pâte molle** (p. ex. Epoisses*), en tranches, et 6 tranches de **jambon cru**, coupées en deux. Bien remuer 2 cs de **gelée de coing** (voir p. 1) et 1 cs de **vinaigre balsamique** dans une casserole, chauffer. Verser goutte à goutte sur les figues, le fromage et le jambon cru.

* Produit de remplacement: le camembert.

Par personne: lipides 15 g, protéines 16 g, hydrates de carbone 11 g, 1008 kJ (241 kcal)

