

Gelée de coings

à la vanille



Pour 2 pots

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 23 minutes

- 500 g de coings (2)

- 1 l d'eau

- **Sucre blond (spécial confiture 100% végétal)**

ou

- **Sucre cristallisé avec de 2 g d'agar-agar ou 1 sachet de vitpris**

- **1/2 gousse de vanille Madagascar (sinon 1 gousse entière pour la vanille de grandes surfaces)**

Commencez par stériliser vos pots, soit dans une cocotte à l'eau bouillant ou dans le four non séchés à 100 °C pour 10 minutes.

Brossez et lavez les coings. Coupez-les en morceaux. Si vous n'avez pas prévu d'utiliser la pulpe vous pouvez conserver le trognon, les pépins et la peau. *De mon côté, j'ai prévu d'utiliser la pulpe pour en faire des pâtes de coings, j'ai donc ôté le trognon et conservé 3 pépins puis un peu de peau.*

Mixez **5 secondes /vitesse 5** et ajouté ensuite les pépins.

Ouvrez la 1/2 gousse de vanille pour en récupérer les grains et ajoutez les dans le bol.

Recouvrez d'eau, jusqu'au trait du bol qui indique 1 litre (attention en quantité réelle cela fait moins d'1 litre puisqu'il y a les fruits).

Programmez **13 minutes/100°vitesse 2**.

Ensuite, égouttez les coings au-dessus d'un saladier en vous aidant du panier et en tassant bien avec une spatule pour extraire un maximum de jus. Récupérez les pépins dans la pulpe et réservez pour la recette de pâte de coings.

Pesez le jus obtenu (485 g pour moi) et replacez-le dans le bol avec 400 g de sucre. Dans la recette d'origine, c'est le même poids de jus que de sucre. *Avec 85 g de sucre en moins pour moi ce n'était pas mal du tout.* Donc si vous obtenez 450 g de jus il vous faudra 370 g de sucre.

Programmez **20 minutes/100°vitesse 2**.

Dès la fin de cuisson, versez la gelée dans les pots à ras bord. *Pas comme moi ci-dessous, mais bon je sais que les miens ne vont pas faire long feu.*

Fermez les pots et retournez-les jusqu'à complet refroidissement.

Attention : Avec le sucre à confiture que j'ai utilisé la prise ne se fait pas immédiatement, le résultat de la prise se voit dans les 24 heures. Apparemment, il est indiqué sur le paquet qu'il ne faut pas mettre de citron ce qui fausserait la gélification.

Cette gelée est délicieuse au petit déjeuner sur des tartines mais aussi pour napper une tarte aux pommes.