

Jus de coing

Essuyez les coings avec un torchon pour retirer le fin duvet qui les recouvre.

Lavez les coings, enlevez la queue et coupez-les en quatre.

Mettez les quartiers de coings dans la bassine à confiture et couvrez-les d'eau. Portez à ébullition et laissez bouillonner à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps. Recueillez le jus en versant cette préparation dans un chinois fin et en pressant légèrement les fruits avec le dos de l'écumoire. Puis filtrer une seconde fois ce jus à l'étamine préalablement mouillée et essorée.

Je vous conseille de laisser reposer ce jus pendant une nuit au frais. Pour obtenir une gelée lumineuse, veillez à décanner le jus avant de l'utiliser.

Gelée de coing

1 kg de jus de coing (1 litre)

950 g de sucre cristallisé

1 jus de citron

Versez dans une bassine à confiture le jus de coing, le sucre et le jus de citron.

Portez à ébullition pendant 10 minutes en écumant soigneusement.

Vérifier la nappe, redonnez un bouillon.

Mettez votre gelée en pots aussitôt et couvrez.

Gelée de coing aux épices

1 kg de jus de coing (1 litre)

800 g de sucre cristallisé

une pointe de couteau de zeste de citron non traité

deux pointes de couteau de zeste d'orange non traitée

1 jus de citron

1 clou de girofle

une pointe de couteau de cannelle moulue

une pointe de couteau d'épices à pain d'épices moulues

une pointe de couteau de gingembre râpé

Versez dans une bassine à confiture le jus de coing, le sucre, le jus de citron, les zestes, les épices.

Portez à ébullition pendant 10 minutes en écumant soigneusement.

Vérifier la nappe. Redonnez un bouillon.

Mettez votre gelée en pots aussitôt et couvrez.