

Pate de coing

Ingrédients :

500gr de coing, 500gr de sucre cristallisé

Préparation :

Epluchez les fruits, les couper en quartier, les cuire dans un peu d'eau,

Quand ils cèdent sous le doigt ; égouttez-les et réduisez les en purée.

Pesez cette purée et mettez le même poids de sucre,

A feu doux faites cuire, avec une cuillère de bois remuez régulièrement

La pate change de couleur, (environ 30 minutes) votre pate de coing est prête

Versez-la dans un saladier et consommez-la rapidement.