

Conseil général : toujours mettre les ingrédients dans un récipient mouillé car le coing attache facilement.

Novembre 2019-

9 kg coings

18 pots gelée a cuire 10 mn de plus

13 kg pate

1. Essuyer les coings
2. Eplucher et mettre les épluchures dans de l'eau
3. Couper les coings en quatre sur une planche : attention à ne pas se blesser, car le coing est dur
4. Mettre les cœurs et les pépins dans les épluchures. Les cœurs sont à l'intérieur d'un coque dure, ils sont mous. One ne met avec les épluchures que cette partie molle et les pépins.
5. Couper en tranches ce qui reste des coings et le mettre dans une bassine. Couvrir d'eau
6. Les pépins et cœurs sont aussi couverts d'eau
7. Mettre à bouillir séparément les cœurs et les quartiers : une heure
8. Presser les épluchures dans un torchon en étamine.
Recueillir le jus et jeter les épluchures pressées.
9. Quand les quartiers sont cuits, passer l'eau de cuisson avec le torchon en étamine. La mélanger avec le jus des cœurs.
10. Moudre au moulin à légume les quartiers. Ajouter autant de sucre que de quartier
11. Mettre autant de sucre que de poids de jus et ajouter le jus d'un citron.
12. Faire cuire le jus d'abord lentement pour dissoudre le sucre puis à gros bouillons 10 minutes par kilo à partir du moment où le mélange bout.

13. Mettre en pot le jus recuit qui sera la gelée.
14. Mettre à bouilli les quartiers. Remuer constamment et attendre que cela ait bien réduit : on doit voir la trace de la cuillère quand on la passe par le milieu de la bassine.
15. Verser dans des bacs en alu pour en faire de la patte de coing