# COMPOTE DE COINGS

## Ingrédients

- 1 kg de coings mûrs
- 100 g de sucre brun ou de miel
- 1 litre d'eau
- Galanga
- Cannelle
- Clou de girofle

**PREPARATION : 25 MN**
**CUISSON : 30MN**
**TEMPS TOTAL : 55 MN**
**NIVEAU : FACILE**

## Préparation

1. Ebouillantez les coings afin de pouvoir les éplucher facilement

2.Otez les pépins, découpez les fruits en petits morceaux et faites-les cuire à feu doux 30 mn avec l'eau, le sucre et les épices

3. Mixez, sucrez et épicez à nouveau selon votre goût avant de servir

Cette compote pourra avantageusement accompagner du gibier (chevreuil, cerf), des viandes rôties au four, vous servir de fond de tarte ou tout simplement napper votre tartine