PÂTE DE COINGS

Ingrédients

- 1 kg de coings mûrs
- 100 g de sucre brun ou de miel
- 100 g d'amandes grossièrement moulues
- 30 g de galanga
- Cannelle
- Clou de girofle
- 30 g d'amandes concassées ou sucre brun

PREPARATION : 25 MN
CUISSON : 40 MN + 15 MN ENVIRON
TEMPS TOTAL : 1 H 20
NIVEAU : FACILE

Préparation

1. Ebouillantez les coings afin de pouvoir les éplucher facilement.

2.Otez les pépins, découpez les fruits en petits morceaux. Faites-les cuire à feu doux 40 mn avec le sucre, les épices et 2 petits verres d'eau. Remuez régulièrement.

3. Mixez et ajoutez les amandes grossièrement moulues.

4. Versez dans un moule à génoise en couche de 1 cm d'épaisseur. Laissez refroidir la pâte de coings.

5. Si besoin, mettez dans le four entrouvert à 50° pour faire sécher la pâte (surveillez).

6. Découper la pâtes en portions individuelles. Roulez-les dans le sucre ou amandes concassées.