



# Recettes

## • Gelée de coings aux épices

### Préparation

Lavez les fruits à l'eau froide. Coupez-les en quatre, en conservant les pépins et la peau, puis mettez les quartiers dans un fait-tout assez haut et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez bouillonner à feu doux jusqu'à ce que la pointe d'un couteau entre facilement dans leur chair. Egouttez les fruits et passez-les au moulin à légumes. Ajoutez 1kg de sucre, le jus de citron et les épices au jus obtenu dans un fait-tout et faites bouillir à feu vif pendant 30 minutes jusqu'à ce que la gelée soit prise.

### Petite astuce

Pour savoir si la gelée est prise, il suffit de verser quelques gouttes sur une assiette bien froide. Si elle fige, la gelée est prête !

- 1kg de coings
- 1kg de sucre
- Le jus d'un citron
- 2 pointes de couteau d'épices à pain d'épices