

☞ De la forme d'une poire, il est recouvert d'un duvet en surface et, à maturité, est jaune et très odorant.



## Coing

### ● Conseils

Le coing peut être consommé cuit ou cru mais pour la plupart des variétés, les coings sont trop durs et aigres pour être mangés crus et on doit attendre qu'ils soient ramollis par le froid.

### ● Stockage

Réfrigérer le coing mûr en l'enveloppant individuellement, il se conservera quelques semaines. Le coing se congèle très bien en purée, sucrée ou non sucrée.

### ● Le saviez vous ?

Originaire des bords de la mer Caspienne, le terme «marmelade» signifiait à l'origine "confiture de coing". Selon la tradition locale maltaise, une cuillère à café de confiture dissoute dans une tasse d'eau bouillante soulage l'inconfort intestinal.

### ● Recette "Confiture de coing"

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de coing
- 1 kg de sucre
- 1 baton de vanille
- 1 citron

- ☞ Pelez les coings coupez-les en petits cubes.
- ☞ Mettez-les dans une bassine et recouvrez du même poids de sucre.
- ☞ Faites macérer toute la nuit avec la vanille.
- ☞ Coupez le citron en fines rondelles.
- ☞ Chauffez à feu très très doux. Quand cela bout, laissez cuire jusqu'à épaississement.
- ☞ Mettez en pot, couvrez et retournez immédiatement les pots.
- ☞ La confiture aura pris sa consistance au bout de 2 à 3 jours.