

Gelée de coings



Pour extraire le jus, il y a plusieurs méthodes.

La plus simple et la plus pratique consiste à utiliser « l'extracteur de jus à vapeur »



Préparation des fruits:

Le secret d'une excellente confiture ou gelée est très simple: de beaux fruits sains. Pour réaliser une gelée de coings, la pectine naturelle contenue dans le fruit lui-même est suffisante.

- Les fruits seront frottés à sec dans un papier-ménage afin d'enlever les petits poils du fruit.
- Rincer ensuite les fruits sous l'eau.
- Couper les fruits en quartiers en gardant la peau et les pépins
- Enlever soigneusement la queue et la mouche, ainsi que toute partie abîmée du fruit.
- Extraire le jus selon le mode d'emploi de l'extracteur.

Cuisson de la gelée:

- Récupérer le jus extrait, le peser
- Ajouter 2/3 du poids du jus en sucre
- Cuire 30 min. à feu doux
- Verser immédiatement dans les bocaux propres en remplissant à 1 cm du bord
- Fermer le bocal