

Coings au sirop épicé

Bonjour à toutes et tous

Connaissez-vous les [coings](#) ? Ce sont de gros fruits en forme de poire, aux saveurs rustiques, que l'on transforme surtout en pâte (de coing). Ils sont aisément utilisables dans d'autres recettes. Une de mes favorites – et une des plus simples – est simplement de les cuire dans un sirop épicé. Entre leur saveur douce des épices et les notes rustiques du coing, l'association est excellente. Depuis quelques années, ces coings au sirop égayent souvent mes desserts d'automne.

j'aimerais partager avec vous cette petite recette, qui peut vous donner des idées pour changer vos desserts. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- COINGS AU SIROP ÉPICÉ -



Coings au sirop épicé

- COINGS AU SIROP ÉPICÉ -



Recette : Coings au sirop épicé

Saison de la recette : Octobre à Janvier (selon les régions)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 3 à 4 coings
- 1 litre d'eau
- 100 gr de cassonade
- 3 étoiles de badiane
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre (ou 1 bâtons de cannelle)
- 1/2 citron

Réalisation

- Lavez vos coings, puis retirez la peau à l'économe. Coupez-les en 4 et retirez le trognon dur. Citron nez les.
- Disposez l'eau, le sucre et les épices dans une casserole puis portez à ébullition.
- Ajoutez les coings puis faites les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants (autour de 40 minutes, un couteau doit s'enfoncer très aisément dans le fruit)..
- Récupérez vos coings puis disposez les dans un plat de service. Portez le sirop à ébullition quelques minutes pour le faire réduire (il doit être « nappant », puis ajoutez le avec les coings), puis versez sur les coings.

Servez tiède ou frais, selon vos préférences.

Astuces :

- Pour une jolie présentation individuelle, disposez les coings dans des petits bocaux puis décorez d'étoile de badiane. Vous pouvez aussi ajouter des croûtons de pain d'épice pour un côté croustillant.
 - *A l'avance* : les coings au sirop se conservent aisément 3 jours au réfrigérateur, donc n'hésitez pas à en préparer en grande quantité.
 - *Variantes* : adaptez les épices à votre goût : gingembre, pain d'épice, etc. Vous pouvez aussi ajouter un alcool comme le cognac ou l'armagnac (pour avoir testé ce dernier, c'est délicieux ☐)
-