

Comment cuisiner les coings ?

I. Présentation

Du côté du verger

Le coing provient du **cognassier**, *Cydonia oblonga*, un petit arbre de la famille des Rosacées apparenté au pommier et au poirier. C'est un arbre qui fleuri au milieu de printemps, avec de jolies fleurs roses poudrées

Son histoire

Originaire des régions d'Asie occidentale et du Caucase, le coing a été cultivé dès l'Antiquité dans le bassin méditerranéen, apprécié par Grecs et Romains pour son parfum et ses usages culinaires et médicinaux. Il s'est ensuite diffusé en Europe où il a trouvé sa place dans les vergers et les cuisines traditionnelles.

Saison et culture

La récolte a lieu en automne, d'octobre à novembre, et les fruits se conservent plusieurs semaines dans un endroit frais et ventilé. Le cognassier préfère les climats tempérés et des hivers suffisamment froids pour favoriser la floraison.



II. Comment le cuisiner ?

Comment le préparer

Lavez les coings, retirez le duvet s'il subsiste, coupez en quartiers et ôtez le trognon et les pépins. **La chair est ferme : on la cuit toujours** (compote, pâte, gelée, poêlé). Les coings peuvent être pelés ou cuits avec la peau selon la recette.

Côté cuisson, plusieurs méthodes sont possibles

- **Compote / cuisson à l'eau** : 25–40 minutes jusqu'à tendreté.
- **Cuisson au four** : 30–45 minutes à 180–200 °C, en quartiers, pour concentrer les arômes.
- **Pâte de coing / Confiture / gelée** : cuisson longue et réduction pour obtenir une pâte ferme. A noter que la forte teneur en pectine facilite la prise donc il n'est pas besoin d'utiliser un gélifiant.

Dans quels plats ?

Le coing se cuisine aussi bien en sucré qu'en salé.

Côté sucré, le plus connu est la pâte de coing. Mais on peut aussi le préparer en confiture, en compote. Ces dernières sont souvent utilisées pour accompagner du fromage.

Il peut se cuisiner comme la pomme, et agrémenter gâteaux, cakes, tartes, tourtes. On peut aussi le consommer tout simplement au sirop.

Côté salé, les coings sont souvent des accompagnements de viandes d'agneau ou de porc, comme dans tes tajines

Plus anecdotiquement, on peut l'utiliser pour former des infusion ou aromatiser sirops ou vins chauds.

Avec quoi l'associer ?

Côté épices; le coing se marie très bien avec la cannelle, badiane, **vanille, gingembre ou mélange type épices à pain d'épices**. Le miel l'accompagnent bien, comme les noix, noisettes, amandes.

Il se marie très bien avec les fruit de même saison **pommes, poires, agrumes**

En salé, il s'accorde avec **viandes mijotées, épices chaudes (cumin, coriandre), olives et raisins secs**.

III. Les recettes du blog

Retrouvez les différentes recettes du site :

- [Cake aux coings et aux épices](#)
- [Clafoutis de coings](#)
- [Coings au sirop épicé](#)

- [Crumble de coings au sarrasin](#)
- [Tourte aux coings et noisette](#)



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym

Cake aux coings et épices
