

COMPOTE DE COINGS

- 1 kg de coings
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 tasse à café d'eau
- 100 g de sucre
- Jus de citron

Laver les coings puis les faire bouillir dans de l'eau pendant 10 minutes. Les égoutter et les laisser refroidir avant de les éplucher.

Les couper en 4 et enlever les trognons. Découper chaque quartier en petits morceaux et les mettre dans une casserole.

Ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis l'eau.

Laisser cuire à feu doux pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les coings soient tendres. Oter la gousse de vanille. Ecraser les coings avec une fourchette jusqu'à obtenir une texture lisse.

Pour une texture vraiment lisse, passer la compote au mixeur.

Ajouter un peu de jus de citron pour faire ressortir le goût.

