



Gelée Aux Coings

Ayvalı Pelte



3 Coings
2 tasses de confiture d'abricot
5 tasses d'eau
1 tasse amidon de blé
1,5 tasses de sucre granulé
1 paquet de vanille
Pour la surface ;
1 tasse de thé de noix hachées

- # Épluchez les coings dès la veille puis coupez du milieu. Enlevez les noyaux puis coupez finement.
- # Saupoudrez 1 tasse de sucre entre les tranches de coings puis mettez dans une casserole. Rajoutez 1 tasse de thé d'eau. Laissez attendre la casserole fermée pendant une nuit.
- # Le lendemain, faites cuire les coings à moyenne température jusqu'au ramollissement. Puis sortez dans un filtre.
- # Mettez dans la même casserole, de la marmelade ou de la confiture d'abricots passée au robot, 5 tasse d'eau froide, de l'amidon de blé et du sucre granulé. Mélangez tous les ingrédients avant de placer au feu.
- # Faites cuire le mélange à moyenne température en mélangeant régulièrement. Quand le mélange commence à devenir solide, rajoutez de la vanille, puis retirez du feu.
- # Mouillez légèrement un plat rectangulaire ou carré, puis versez la moitié du gelée dedans.
- # Placez les coings dessus serrement. Versez le mélange qui reste, sur les coings.
- # Laissez reposer le gelée au réfrigérateur pendant une nuit. Coupez en carré lors du service puis saupoudrez des noix dessus.

N-B; Si vous ne possédez pas de robot, prenez la marmelade dans un filtre puis filtrez pour obtenir un mélange pur.