

Gelée de coings au piment

(Pour environ 8 pots)

| | | |
|-----|----|-------------------------|
| 2,5 | kg | coings (une dizaine) |
| 3 | l | eau |
| 70 | g | sucre par 100 ml de jus |
| 1 | | piment oiseau |

Laver les coings. Les peler et les évider. Éliminer les parties tapées ou pourries. Détailler la chaire en cubes. Mettre la chaire de coings dans une casserole et les épluchures dans une autre. Couvrir à hauteur avec l'eau (repartir 3L dans les deux casseroles). Le jus fait avec les épluchures sera le plus parfumé. Mettre un piment oiseau fendu dans la casserole avec les épluchures.

Cuire 1h à petit bouillon. Faire macérer tout une nuit.

Essorer les jus. Pour ce faire, utiliser une étamine à confiture ou un linge de cuisine propre. Les réunir. Jeter les épluchures et garder la chaire. Réserver là pour une prochaine recette.

Mettre 70g de sucre pour 100ml de jus. Cuire jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère et qu'une goutte ne coule plus lorsqu'elle est déposée sur une assiette froide.

Pour la stérilisation des pots, se référer à [cette recette](#). Remplir les pots à l'aide d'un entonnoir en veillant à ne pas faire de coulures. Fermer les pots et laisser refroidir. Ne pas oublier de noter la date. La dose de piment est adaptable en fonction de votre goût, mais n'oubliez pas que le piment fendu est extrêmement piquant donc goûtez régulièrement le jus et retirer le piment si besoin sinon la gelée risque d'être immangeable. Vous pouvez aussi placer des piments entiers dans les pots, mais du coup, le goût du piment sera surtout concentré au centre.