

Recette. La compote de coing

Le coing est le fruit du cognassier. De la forme d'une poire. Ce fruit est aussi appelé la poire de Cydonie. Pour vous faire découvrir son goût, Eco-Bretons vous le propose de le déguster en compote.

Ingrédients :

- 4 coings
- 3 pommes
- 80 g de sucre

Préparation :

Éplucher et retirer les pépins des pommes et des coings. Les couper en morceaux. Pour les coings, les faire cuire à la vapeur dans une cocotte minute 15 minutes. Pour les pommes, les faire cuire à la casserole avec un fond d'eau et le sucre. Ensuite écraser les fruits avec une fourchette. Pour une compote sans morceaux les passer au mixeur.