

# 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.