

## le cognassier

Cydonia oblonga (famille des rosacées)

Les fruits du cognassier m'ont toujours attirée.  
Leur couleur jaune vif et leur parfum sont une merveille.  
J'ai longtemps été rebutée par leur dureté et je les ai longtemps associés  
à la pâte de coing, trop sucrée à mon goût.



Depuis, j'ai trouvé une façon très simple de les préparer et d'autres recettes qui révèlent leur goût si particulier.

Après les avoir brossés sous l'eau, je coupe en 2 les fruits et les cuit à la vapeur. J'adapte la cuisson selon l'usage; encore fermes si je les utilise dans un crumble ou bien plus cuits si je fais une compote.



*Avec cette pré-cuisson à la vapeur, je les coupe et les apprête plus facilement.*

Ici j'ai réalisé un entremet en y ajoutant des œufs, du sucre, de la crème fraîche et un soupçon de farine.

*C'est délicieux, ça fond en bouche  
et le coing développe tous ses arômes !*



J'utilise le coing dans les plats de viande mijotée, associé à de la patate douce ou dans un crumble avec des poires et des pommes.

La sauce chaude aux coings accompagne très bien la volaille ou le gibier.

Un léger nuage de poivre ou de cardamome se marie parfaitement à sa saveur.

**entremet aux coings:** 2 coings, 2 œufs, 50g de sucre, 10cl de crème fraîche, 1càs de farine. Cuire les coings à la vapeur, en faire une compote en enlevant la peau et les pépins. Ajouter les œufs battus, le sucre, la crème et la farine. Faire cuire à 160°.

**sauce aux coings:** 250g de coing, 250ml d'eau, 2 càs de sucre, 2 càs de vin blanc, 2 càs de jus de citron . Passer à la vapeur les coings pour les attendrir, enlever les pépins et couper les en petits morceaux. Ajouter l'eau, le vin et le sucre et porter à ébullition 15min. Laisser étuver jusqu'à ce que les coings soient ramollis, y ajouter le jus de citron.

Céline

