

COINGS, ORANGES ET CARDAMOME **(Recette de Christine FERBER)**

Ingrédients pour 3 à 4 pots de confitures :

1 kg 300 de coing-pommes ou coings-poires, soit 800 g net
200 g de jus de coing ou 20 cl
850 g de sucre cristallisé + 100 g
2 oranges non traitées
Le jus d'un petit citron
Le jus de 2 petites oranges
Une pointe de couteau de cardamome moulu

Nettoyer vos pots de confitures et les mettre à sécher 15 minutes dans un four à 110°.

Essuyer les coings avec un linge pour retirer le fin duvet qui les recouvre. Les rincer à l'eau fraîche, les éplucher, enlever la queue, ce qui reste de la fleur et les parties dures. Les couper en quatre, enlevez le cœur et les pépins. Les découper en quartiers, puis en fines lamelles. Faire blanchir les morceaux les morceaux de coings dans de l'eau citronnée avant de les ajouter aux oranges (*Cœurs, peaux et pépins pourront servir à confectionner le jus de coings.*) Rincer et brosser les oranges à l'eau fraîche et les tailler en très fines rondelles.

Dans une bassine à confiture pocher les rondelles d'orange avec 100 g de sucre et le jus d'orange. Maintenir l'ébullition jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter les lamelles et le jus de coing, le jus de citron, 850 g de sucre et la cardamome. Porter au frémissement et verser dans une terrine. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et réserver au frais pendant une nuit.

Le lendemain, porter cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture. Ecumer et maintenir la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant délicatement. Ecumer encore s'il y a lieu et redonner un bouillon. Vérifier la nappe. Retirer votre bassine du feu et mettre rapidement en pots, que vous retournerez et laisserez tête en bas durant une petite demi-heure. Attendre leur complet refroidissement et les étiqueter.

Après un mois de repos, vous pourrez commencer à les déguster.