# Pâte de coing (recette Thermomix)

Pleine saison des coing alors on en profite! C’est un fruit qui ne se consomme que cuit mais il est extrêmement dur…Rien de mieux que votre Thermomix pour en venir à bout et réaliser ces merveilleuses pâtes de  coing!

Pâte de coing

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d’avoir dans sa cuisine?

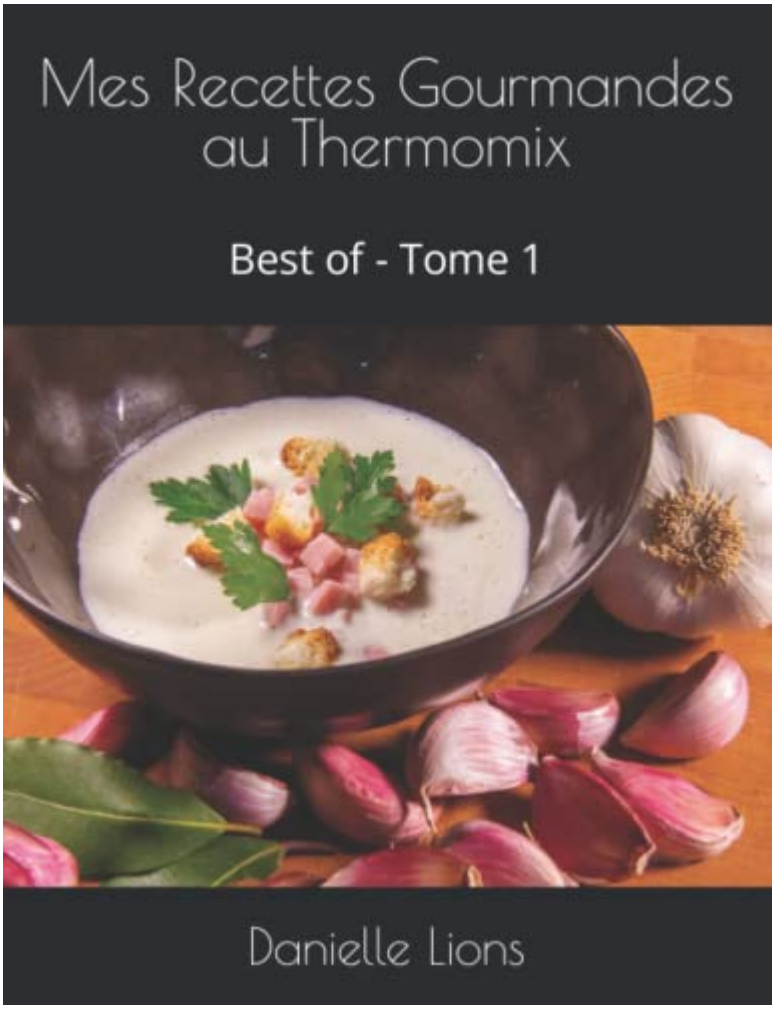
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi  à l’adresse mail suivante:

**gourmantissimes@gmail.com**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d' un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

# Matériel

- une petite spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Lacor 60442 Mini spatule coudée en acier inoxydable 2 x 9 cm

# Temps de préparation: 5 minutes

# Temps de cuisson: 45 minutes

# Difficulté: facile

# Ingrédients pour environ 500 g

- 1/2 citron (sans peau, sans partie blanche et sans pépin)
- 450 g de coings avec leur peau, coupés en quatre et sans pépin
- 200 g de sucre blanc

- 200 g de cassonade

# Préparation

- Placez tous les ingrédients dans le bol et actionnez la fonction Turbo 4 à 5 fois pendant 2 secondes. Puis mixez 1 minute/vit 10.
- Cuire 50 minutes/100°/ vit 5.
- Versez dans un plat sur environ 2 cm d’épaisseur et laissez figer au frais.
- Il ne vous reste plus qu’à découper des petits carrés de pâte de coing : aidez-vous d’une petite spatule coudée pour les décoller du fond du récipient.
- La pâte de fruit se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.