

Coings rôtis au four

POUR 6 PERSONNES

Préparation: 10 min

Cuisson: 45 min

INGRÉDIENTS:

- 6 coings
- 40 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 300 g de sucre
- 150 g de gelée de groseille
- quelques grappes de groseilles



- Préchauffez le four th. 7 - 210° C. Pelez et évidez les coings avec un vide-pomme. Plongez-les 5 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-les et mettez-les dans un plat à gratin bien beurré.
- Mélangez la crème avec 100 g de sucre. Versez-la dans le fond du plat.
- Saupoudrez les coings avec le reste du sucre. Enfourez et faites cuire 30 minutes en arrosant régulièrement les coings.
- Pendant ce temps, allongez la gelée de groseille avec 3 cuillerées à soupe d'eau. À la fin du temps de cuisson des coings, recouvrez-les de gelée de groseille et remettez au four 10 minutes.
- Sortez les coings du four, laissez tiédir puis décorez de grappes de groseilles et servez aussitôt.

Pour accompagner:
un vouvray brut 

Conseil courses

Choisissez soigneusement les coings. Ils doivent être bien jaunes et dégager un parfum fort et soutenu.

