

Chaussons aux coings et au miel

Chaussons aux coings et au miel

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 1.15 heure

Pour 6 personnes

Ingédients

1,5 kg de coings
500 g de sucre
350 g de farine tamisée
200 g de beurre mou
2 oeufs
le jus de 1 citron
2 étoiles de badiane
1 pincée de vanille en poudre
4 cuillères à soupe de miel liquide
sel

Préparation

Versez la farine sur un plan de travail avec 1 pincée de sel et la vanille. Creusez un puits au centre, Cassez-y un oeuf et ajoutez la moitié du beurre en morceaux. Travaillez du bout des doigts en ajoutant un peu d'eau si nécessaire pour former une boule.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, émiettez dessus le restant de beurre. Roulez la pâte sur elle-même pour former un tube très serré. Réservez dans un linge 30 min au frais.

Epluchez les coings, coupez-les en quartiers, ôtez le coeur et les pépins. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau, versez le jus de citron et la badiane, portez à ébullition et laissez cuire 30 min.

Au bout de ce temps, jetez la moitié de l'eau de cuisson, ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson 30 min : la préparation doit épaissir. Laissez tiédir.

Préchauffez le four à th 6/7 (200°). Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez-y des disques à l'aide d'un bol. Répartissez-y 1 cuil. à soupe de marmelade, puis repliez-les en 2 en soudant bien les bords.

Disposez les chaussons sur une plaque à four farinée. Badigeonnez-les avec un jaune d'oeuf battu. Enfourez-les pour 25 min de cuisson. Servez-les tièdes, nappés du miel tiédi.

Le bon accord vin

Champagne doux

Notes personnelles

