

## **CRÈME GLACÉE DE COINGS** **(Recette de Jean-Pierre COFFE)**

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

6 coings  
500 g de sucre cristallisé  
10 cl de crème fraîche épaisse  
1 citron  
1 clou de girofle

Porter à ébullition 1 litre d'eau dans lequel vous aurez ajouté le jus de citron, le clou de girofle et dissout 500 g de sucre. Éplucher les coings le plus rapidement possible pour éviter qu'il s'oxyde. Coupez-les en quatre, voir en huit et enlever le cœur. Pochez-les à couvert dans ce sirop pendant 45 minutes

Égoutter les coings et passez-les au mixer, puis au tamis. Incorporer la crème fraîche épaisse, puis 25 cl du sirop de cuisson filtré.

Faire prendre le mélange dans une sorbetière. Servir sur une assiette froide en faisant des quenelles à l'aide de deux cuillères passées dans l'eau froide. Napper autour avec le reste de sirop de coings filtré et refroidi.