





## LES JARDINS DU GIESSEN



## COING

### CRUMBEL AUX POMMES ET AUX COINGS

- Ingrédients :
- 150 g de farine
  - 500 g de pommes
  - 500 g de coings
  - 130 g de beurre
  - 120 g de cassonade, sel fin

Couper les pommes et les coings en dés après les avoir épluchés et épépinés.

Les faire revenir avec 40 g de cassonade dans 40 g de beurre pendant 15 mn.

Dans un saladier, mélanger à la fourchette, la cassonade restante avec la farine, 80 g de beurre et une pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse.

Préchauffer votre four à 210°C.

Beurrer un plat, répartir les dés de coing et de pomme et les recouvrir avec la pâte.

Faire cuire 30 mn.

Servir chaud dans le plat de cuisson.

### FEUILLETÉ AUX COINGS

- Ingrédients :
- 1 paquet de pâte feuilletée
  - 2 coings
  - quelques raisins secs
  - 4 cuillères à café de miel

Découper la pâte en 4 parts égales.

Essuyer les coings, les couper en 2, et enlever les pépins.

Mettre une cuillère de miel, à la place des pépins.

Poser les demi-coings sur les parts de pâte, les entourer de quelques raisins secs, et replier la pâte comme pour un chausson.

Mettre au four à 200°C (thermostat 6-7), pendant 35 minutes.



LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



COING



Recette



Recette