

# LA RECETTE DE ROSH HASHANA

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, **Nicole Cohen-Tadjouri**, Déléguée Générale de Hadassah France, nous donne une recette de la confiture de coings.

## Ingrédients

- 2 coings
- 400 g de sucre
- 1 bâton de cannelle (ou ½-cuillère de cannelle en poudre)
- 2 clous de girofle ou cardamome
- Jus d'1/2 citron (5 cl)
- Eau : 1 verre et ½ (environ 25 cl)



## Préparation

- 1) *Faites bouillir les coings avec leur peau, afin de les peler plus facilement*
- 2) *Pelez les coings, coupez-les en quartiers et ôtez les pépins ainsi que toute la partie granuleuse qui les entoure, puis déposez les coings épluchés dans une casserole.*
- 3) *Mettez les épluchures et les pépins dans une gaze fine et fermez-la bien (c'est la peau qui contient la pectine).*
- 4) *Pressez le ½ citron dans un récipient, avec l'eau dans laquelle vous ferez cuire les coings*
- 5) *Versez cette eau sur les coings disposés dans la casserole, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant ½-heure à 1 heure, avec la mousseline contenant les peaux et les pépins.*
- 6) *Quand les coings sont presque cuits (vérifiez la consistance avec la pointe d'un couteau ou une petite pique), ôtez la mousseline contenant les peaux. Ils doivent être de couleur rouge-orangée (Notez que si vous laissez cuire les coings trop longtemps, ils vont durcir)*
- 7) *Retirez délicatement les quartiers de coings et posez-les sur un plat.*
- 8) *Ajoutez dans l'eau de cuisson : le sucre, les clous de girofle, la cardamome et le bâton de cannelle, faites bouillir pour faire fondre le sucre et laissez mijoter 10 minutes.*
- 9) *Ajoutez 1/2 -verre d'eau et les coings et laissez mijoter à feu très doux 2 heures environ à découvert, jusqu'à ce que le sirop soit épais et les fruits bien rouges (vous pouvez éventuellement rajouter un peu d'eau s'il n'en reste pas dans la casserole à mi-cuisson).*

**BON APPÉTIT !**