

---

**EMISSION ON EN PARLE**  
**Daniel Fazan**  
**11 octobre 2011**

## **Cotignac**

- Laver des coings, les peler et les épépiner, garder les pépins et les enfermer dans un nouet de mousseline
- Couper les fruits en quartiers, les mettre dans une bassine avec très peu d'eau (1/2 verre par kilo de fruits) et le nouet de pépins
- Cuire doucement jusqu'à ce qu'ils se défassent à la fourchette
- Retirer le nouet après l'avoir pressé
- Réduire la pulpe en purée, la peser, la verser dans une bassine avec 400 g de sucre pour 500 g de pulpe
- Mélanger et faire réduire en remuant à la spatule de bois jusqu'à ce que la marmelade ne s'étale plus quand on la fait tomber sur une surface froide
- Huiler alors une plaque
- Y étaler la marmelade en couche régulière et laisser sécher
- Détailler la pâte en carrés et les passer dans du sucre cristallisé.

**Bon appétit !**