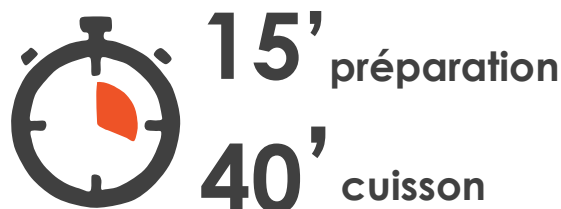


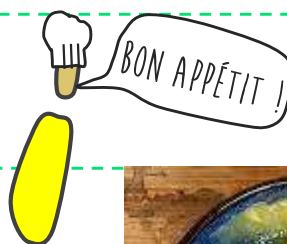
# Purée de coing



Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- 4 coings
- 50g de sucre
- 1 cuillère à café de paprika
- Poivre
- Eau
- Huile d'olive
- 2 échalotes



- 1** Epluchez les coings, les couper en gros morceaux en enlevant le cœur et les pépins.
- 2** Placez les morceaux de coings dans une casserole avec un fond d'eau et un peu de sucre. Faire cuire pendant 40 minutes en surveillant si ça ne colle pas de trop. Si les coings collent, ajoutez de l'eau.
- 3** Lorsque la cuisson est faite, passez au mixeur les coings cuits, 2 échalotes coupées préalablement, du poivre, du paprika (ou tout autre épice que vous avez chez vous, comme par exemple, du cumin, curcuma, etc.) et de l'huile d'olive.
- 4** Voilà, la purée de coing est faite ! Vous pouvez la déguster comme accompagnement avec une viande, un poisson ou tout simplement à tartiner sur une tranche de pain !