

Recette Compote de coings

★★★★★ 20 avis - Note : 4/5



Recette proposée par [Corinne Delaporte](#)

“Une délicieuse compote pour profiter de la saison des coings.”

[Facile](#)

Pour 5 personnes :

- 3 [coings](#)
- 2 [pommes](#) (il faut mettre plus de [coing](#) que de [pomme](#) pour que le goût du [coing](#) ressorte mieux)
- Sucre
- **Préparation :** 10 mn
- **Cuisson :** 20 mn
- **Repos :** 0 mn
- **Temps total :** 30 mn

Préparation Compote de coings

1Eplucher et retirer les pépins des fruits. Les couper en morceaux.

2Faire cuire les coings à la vapeur dans une cocotte minute 15 minutes.

3Faire cuire séparemment les pommes dans une casserole dans un [fond](#) d'eau avec un peu de sucre.

4Egouter les coings et les ajouter aux pommes. Ecraser les fruits avec une fourchette. Si vous avez des enfants, mieux vaut les [passer](#) au mixeur pour éviter les morceaux.