



**DES CUISINIERS AU SERVICE
DE LEUR TERROIR**

COING ROTI ET SON GRANITE DE PINOT, PAIN D'ÉPICES POËLE

PROPORTIONS (4 p)

Granité et coings

2 Coings

Beurre 60 grs

Sucre 50 grs +60grs (pour cuisson des coings)

1/4 l vin rouge Pinot de Compostelle (ou équivalent)

1 bâton de cannelle, noix de muscade et anis étoilé

1 jus de citron

Pain d'épices

Farine 125 grs

Œufs 2

Beurre 50grs

Orangettes confites 80 grs

Levure chimique 10 grs

Épices (à pain d'épices) 20 grs

Miel 40 grs

Préparation granité et coings

Porter à ébullition le vin rouge, la cannelle, les 50 grs de sucre la muscade et l'anis étoilé. Au dernier moment ajouter le jus de citron. Laisser refroidir au congélateur dans un plat creux, et remuer environ toutes les 20>30 mn avec une fourchette, jusqu'à ce que cela devienne « graniteux »

Couper chaque coing en six. Cuire les coings dans de l'eau sucrée (30grs) entre 20 à 30 mn suivant grosseur. Poêler les coings avec les 30 grs de beurre et 30 grs de sucre, en arrosant les coings jusqu'à coloration. Réserver.

Préparation pain d'épices

Mélanger dans un saladier la farine, la levure les épices et le miel

Ramollir le beurre et ajouter les orangettes afin d'obtenir une pâte

Incorporer les deux parties avec les œufs

Remplir au ¾ dans une terrine et cuire pendant 1h à 150 degrés ou thermostat 5.

Laisser refroidir. Démouler le pain d'épices. Couper douze tranches fines. Les poêler doucement avec très peu de beurre. Réserver.

Dressage

Disposer trois tranches de pain d'épices sur chaque assiette (froide) et mettre trois morceaux de coing dessus. Arroser les morceaux de coings avec le jus de cuisson tiède. Mettre entre chaque tranche de pain d'épices, une cuillère de granité au vin rouge. Servir

VIN : Pinot des Côteaux Charitois d'Emmanuel Rouquette

Association loi de 1901

PRESIDENT Jean François Boschetti La Maladrerie 58290 Moulins – Engilbert

TEL : 03.86.84.2076 Mail : jean-francois.boschetti@orange.fr

Site des Toques Nivernaises : www.les-toques-nivernaises.com

SECRETARIAT James Grennerat 33 Quai Clemenceau 58400 La Charité sur Loire

TEL : 03.86.70.21.73

FAX : 03.86.69.62.32

Philippe Gobet C.C.I. TEL : 03.86.60.61.62