

Coings au vin rouge



Coings au vin rouge

750 g coings

Frotter les coings, les éplucher, les couper en quatre et retirer le coeur. Les détailler en tranches régulières.

*¾ litre de vin rouge
200 g de sucre
4 clous de girofle
2 fruits d'anis étoilé
1/2 bâton de cannelle*

Porter à ébullition. Faire pocher les tranches de coing pendant 20 min. environ. Les dresser dans des coupes et laisser refroidir. Faire réduire le jus restant de moitié. Verser sur les coings et laisser refroidir.

Crème à l'Amaretto

*250 g de crème double
1 cs de sucre
2 cs d'amaretto*

Mélanger tous les ingrédients (le faire à l'avance et laisser durcir à nouveau au frigo).

amaretti

Au moment de servir, répartir sur chaque coupe une cuillère de crème parsemée d'amaretti émiettés.

Variante sans alcool:

Utiliser du jus de raisin rouge pour pocher les tranches de coing, diminuer alors la quantité de sucre de moitié. Idéal pour préparer à l'avance.