



Extrait du AMAP Court-Circuit Saint-Denis

<http://www.amap-court-circuit.org/spip.php?article18>

EAU DE COINGS

- Recettes -

Date de mise en ligne : jeudi 18 novembre 2010

AMAP Court-Circuit Saint-Denis

EAU DE COINGS

- ▶ On râpe des coings bien mûrs, après avoir éventuellement ôté avec soin toutes les parties gâtées.
- ▶ La pulpe du coing est mise dans un torchon que l'on tord fortement, de préférence à deux personnes, afin de bien exprimer tout le suc.
- ▶ Ajouter au jus une même quantité d'eau-de-vie, et 100g de sucre en poudre par litre de mélange.
- ▶ Aromatiser avec un gramme de cannelle et deux grains de coriandre par litre.
- ▶ Verser dans un bocal que l'on bouche, et laisser macérer un mois, en agitant deux ou trois fois par semaines.
- ▶ Au bout de ce temps, filtrer et mettre en bouteilles.