

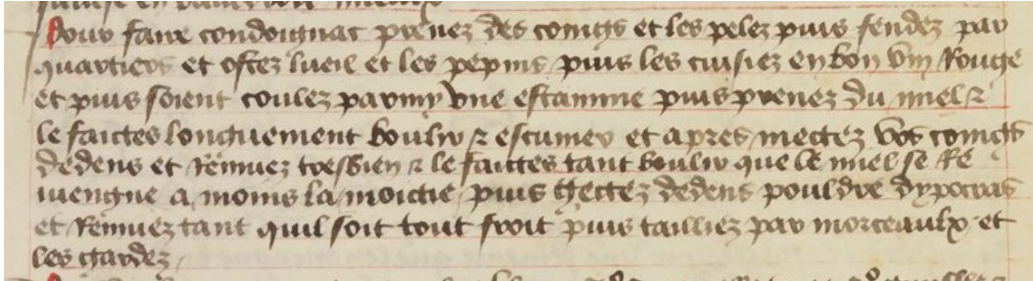


# Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine  
77115 Blandy  
compagnie@ypocras.net

## Condoignac

Cotignac (pâte de coings)

Source	 <p><a href="#">Le mesnager de Paris</a></p>
Texte d'origine	Pour faire condoignac prenez des coings et les pelez puis fendez par quartiers et ostez lueil et les pepins puis les cuisiez en bon vin rouge et puis soient coulez parmy une estamine puis prenez du mel & le faictes longuement boullir & escumer et apres mettez vos coings dedens et remuez tres bien & le faictes tant boullir que le mel se (r?)e viengne a moins la moictie puis gettez dedens pouldre dypocras et remuez tant quil soit tout froit puis tailliez par morceaulx et les gardez
Ingrédients	Pour 3 kg. de coings : <ul style="list-style-type: none"><li>• 75 centilitres de vin rouge</li><li>• 1 kg. de miel (ou 600g. de sucre cristallisé)</li><li>• 4 cc. de <a href="#">poudre d'ypocras</a> (valeur moyenne selon le goût)</li></ul>



Recette  
adaptée

**Préparation des coings :** coupez les coings en deux moitiés, puis chaque moitié en quartiers.



Il est alors facile de retirer les « yeux » ou le « coeur » d'un seul coup de couteau. Nous conservons la peau.

Dans une marmite, versez le vin, les quartiers de chair de coings. Portez à ébullition puis couvrez. Laissez mijoter à petit feu pendant au moins 40 minutes. La chair des coings doit être parfaitement tendre.

**Le miel :** le texte d'origine consacre une étape entière à longuement faire bouillir le miel. On peut imaginer que le miel médiéval contenait beaucoup plus de cire que notre miel contemporain, d'où l'opération d'écumage du miel bouilli<sup>1</sup>. La Compagnie chauffe doucement dans une casserole le miel à le rendre bien liquide et l'écume un peu. Cela nous suffit. On peut omettre cette opération sur conseil de notre apicultrice.

**La pâte :** égouttez un peu les coings bien cuits. Les jus pourront être utilisés ultérieurement (gelées, sirops, etc.). Broyez au mixeur/mélangeur ou, comme nous, au moulin à légumes sur grille très fine.



Versez cette purée et le miel (ou le sucre cristallisé) dans une large marmite. Portez le tout à ébullition pendant quelques minutes<sup>2</sup>.

Laisser ensuite mijoter longuement à petit feu en remuant souvent, jusqu'à obtenir que le liquide réduise d'un tiers au moins.

La largeur du récipient, idéalement une bassine à confiture, aidera à réduire la pâte.

Ôtez du feu. Ajoutez les épices. Laissez refroidir en remuant.

Il faut ensuite étaler (1 cm. d'épaisseur) ce qui est devenu une pâte sur une feuille de papier cuisson posée sur un plateau. On peut alors laisser au réfrigérateur bien froid (4°).

Nous attendons plusieurs jours avant de tailler des losanges ou des cubes dans la pâte. Conservation sur du papier cuisson dans une boîte de fer, au frais et au sec.

1 Notre apicultrice conteste ce point de vue : elle estime que l'apiculteur médiéval, même sans centrifugeuse, obtenait par pression des rayons un miel sans plus de cire qu'aujourd'hui. Le débat est ouvert ?

2 C'est indispensable pour obtenir un effet gélifiant (atteindre 105° de température).

