

GLACE AU COING

- 6 coings,
- 600 g de sucre,
- 2 citrons,
- 1 gousse de vanille.

Épluchez les coings, coupez-les en morceaux en gardant le coeur et les pépins.

Les faire cuire dans 1 litre d'eau avec le jus des 2 citrons, le sucre et la gousse de vanille fendue pendant 20 mn.

Passer les fruits avec leur jus au presse-purée.

Les mixer.

Ajoutez de l'eau pour obtenir 1 litre de préparation.

Turbiner.