Confiture de Kakis Coings et Oranges

**Ingrédients**

3 kg de kakis Persimon (pesé sans la peau)

1 kg de coings (pesé sans la peau et trognons)

4 grosses oranges

2,5 kg de gros sucre cristaux ou sucre cristallisé

**Préparation**

Peler les kakis et les coings. Partager  les coings en quatre et couper le trognon que vous mettez dans une mousseline. Peser les fruits, les découper en tranches et les déposer dans une grosse marmite avec le jus des oranges et leur zeste ainsi que la mousseline. Verser le sucre, mélanger et couvrir. Laisser macérer jusqu’au lendemain.

Le lendemain laver et ébouillanter pots et couvercles pendant 3 min. Les laisser sécher retourner sur un torchon propre. Si au moment de remplir les pots ils sont encore un peu humides à l’intérieur les sécher avec du papier essuie-tout.

Porter les fruits à ébullition, et laisser cuire 50 min en baissant légèrement le feu. Remuer de temps.

Laisser complètement refroidir.

Retirer la mousseline et le zeste des oranges et mixer (ou pas) grossièrement les fruits avec le mixer plongeur.

Remettre à cuire feu moyen pendant environ 35 à 40 min. Penser à remuer régulièrement.

Remplir aussitôt les pots, visser les couvercles et  retourner les pots. Laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement.

**Remarque :** D'ordinaire je mets 750 g de sucre pour 1 kg de fruits là j'en ai mis moins.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**