

# FONDANT AU COING

Pour 3 petits fondants en rosace

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



**100 g de compote de coing nature (cuit à la vapeur)**

**1/4 l de lait (ou lait de coco)**

**50 g de sirop de coing confit ou de gelée de coing**

**40 g de Maïzena (ou farine de châtaigne)**

**1 œuf**

**sirop de coing et tranches de coing confit pour servir**

- 1 Faire tiédir le lait (ou lait de coco) pour y faire fondre le sirop de coing confit ou la gelée de coing.
- 2 Dans une jatte, verser la Maïzena (ou un mélange farine de blé + farine de châtaigne), incorporer une partie du lait pour obtenir une pâte épaisse, ajouter la compote de coing, puis l'œuf battu, puis le reste de l'appareil lait-gelée. Bien mélanger.
- 3 Répartir dans des petits moules en silicone (pas besoin de les beurrer).
- 4 Faire cuire pendant 15 à 20 min environ (selon la profondeur des moules utilisés : 15 min pour les rosaces, mais 20 min pour un moule à muffin : une pique en bois doit ressortir sèche).
- 5 Servir tiède ou frais, décoré de petits morceaux de coing confit et d'un filet du sirop.