

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article249>



Le cotignac

- Les Provinces - Orléanais -



Date de mise en ligne : jeudi 7 décembre 2017

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

Le cotignac

Le **cotignac** est une confiserie, spécialité de la ville d'Orléans, autrefois vendue par les apothicaires pour les propriétés astringentes et anti diarrhéiques du coing et pour réguler les problèmes digestifs.

C'est une pâte de coing molle et fondante (entre la gelée et la pâte de fruit) conditionnée dans une boîte en écorce d'épicéa à l'effigie de Jeanne d'Arc et pesant 22 g.

Le **cotignac** est composé en poids égaux de sucre et de jus de coings, avec du rouge de cochenille. Il est vendu comme confiserie fine et consommé comme tel. Traditionnellement, il faut casser un copeau du couvercle qui servira de cuillère. Le cotignac peut aussi se déguster comme un roudoudou, en le léchant.

Pour la recette, suivez ces indications. Les coings sont coupés en rondelles, mis à bouillir dans de l'eau pendant deux ou trois heures puis à infuser pendant une journée. Le jus est ensuite coloré et filtré et peut alors être stocké jusqu'à quatre ou cinq ans. Le jus est additionné du même poids de sucre et le mélange est mis à cuire.



Le temps de cuisson varie selon les quantités travaillées et la teneur en pectine des coings : une forte teneur permet de faire épaissir le jus plus rapidement. La cuisson du sirop ne doit pas dépasser une température située entre 105 et 107 Â°C, sinon il risque de se caraméliser. Aucun adjuvant n'est apporté, hormis du rouge de cochenille dont la quantité est toujours identique (5 ml pour 20 litres de produit fini), quelle que soit la couleur initiale de la gelée.

La gelée encore chaude est versée dans des petites boîtes de 5 cm de diamètre en bois d'épicéa appelées friponnes qui sont fabriquées spécifiquement dans le Jura, par le même fabricant que pour les boîtes de Mont-d'Or (fromage). Les cotignacs refroidissent lentement à température ambiante durant une journée. Le producteur ferme les boîtes et y appose ensuite une étiquette. Elles se conservent à température ambiante pendant une année.

Aujourd'hui, il n'existe plus qu'un seul fabricant, dont ce n'est pas l'activité principale. Il en produit 25 000 boîtes de 22 g par an à partir de 400 ou 500 kg de coings qui lui sont donnés par des voisins et connaissances. En retour, il leur prépare quelques bocaux de gelée de coing.

Le cotignac



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article249&lang=fr>" title="" />