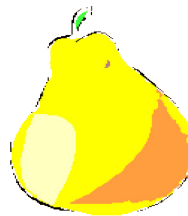


Pan-Coudoun

Ingrédients :

700 g. de pâte à pain, 6 coings mûrs, 2 oeufs, sucre en poudre, confiture.



- *Laver et essuyer les coings, les évider.*
- *Étaler la pâte à pain en 6 disques de 30 cm. de diamètre.*
- *Mettre un coing au centre de chaque disque, remplir le coing de sucre et/ou de confiture.*
- *Replier la pâte, la souder, dorer à l'oeuf.*
- *Cuire en four chaud 30 minutes.*