

Kumquats confitats .



Ingrédients pour 2 personnes:

1 Bol de Kumquats BIO *Finca PRIMUM OLIVA*.
200 gr de Sucre.
200 ml d'Eau.

Préparation:

- Laver les kumquats.
- Les essuyer et transpercer-les 3 à 4 fois de part en part, à l'aide d'un pic dans le sens de la longueur.
- Dans une casserole, porter à ébullition 200 ml d'eau et 100 g de sucre et laisser frémir 2 minutes.
- Placer les kumquats dans le sirop, couvrez à l'aide d'un papier sulfurisé et d'un poids (pour maintenir les fruits dans le sirop) pendant 72 heures.
- Égoutter les kumquats et récupérer le sirop.
- Ajouter 40 g de sucre, porter à ébullition, replonger les kumquats et laisser reposer 24 heures.
- Répéter l'étape 4 puis après 24 heures de repos, verser les fruits et le sirop dans une casserole.
- Laisser frémir 1 minute puis égoutter les fruits sur une grille.

Conseils:

- Vous pouvez les déguster tel-quel, ou vous en servir dans des crèmes, en confiture, avec de la viande ou des fruits de mer.
- Ne jetez pas le sirop restant, il peut vous servir à aromatiser des plats, ou des boissons. (eau gazeuse, rhum blanc, lait frais etc....)