

Kumquats confits

Chef nini

Les Kumquats sont de très petits agrumes de 2 à 5 cm de long originaires de Chine. Ils possèdent une peau fine qui se consomme. Sa chair, acidulée et parfois amère, se répartie en alvéoles avec quelques pépins, comme une orange. On peut le manger tel quel ou le cuisiner avec des volailles ou du poisson.

Personnellement, je préfère les confire dans un sirop durant quelques jours. Je les verse ensuite dans un bocal en verre et je les conserve quelques mois au réfrigérateur. De cette manière, on peut s'en servir dans des brioches, des gâteaux, etc.

Pour 1 bocal :

- 200 g de Kumquats
- 50 cl d'eau
- 300 g de sucre en poudre



J :	<ol style="list-style-type: none">1. Lavez les Kumquats, retirez le pédoncule et réalisez des trous dans l'écorce à l'aide d'une pic en bois.2. Versez-les dans une casserole avec l'eau et le sucre.3. Portez à ébullition, mélangez pour faire dissoudre le sucre et laissez cuire à frémissement pendant 15 minutes.4. Retirez du feu, couvrez et laissez à température ambiante jusqu'au lendemain.
J + 1 :	<ol style="list-style-type: none">1. Retirez le couvercle, portez de nouveau à ébullition et laissez cuire à frémissement pendant 10 minutes.2. Retirez du feu, couvrez et laissez à température ambiante jusqu'au lendemain.
J + 2 :	<ol style="list-style-type: none">1. Retirez le couvercle, portez à ébullition et laissez cuire à frémissement pendant 10 minutes. Vous devez remarquer que les kumquats sont maintenant confits, plus translucides et qu'ils ressemblent à des bonbons.2. Couvrez de nouveau et laissez complètement refroidir à température ambiante. Versez les kumquats dans un bocal et recouvrez du sirop jusqu'à hauteur. Refermez et placez au réfrigérateur. Je vous conseillerais de les laisser 3-4 jours au frais avant de vous en servir.