

Confiture de Kumquats

500g de kumquats
sucre en poudre
eau

Lavez les kumquats et séchez les.

Coupez les kumquats en 2 dans le sens de la longueur et enlevez les pépins, puis recoupez les moitiés en 2 ou 4 selon la grosseur des fruits.

Mettez vos quartiers de kumquats dans un saladier et couvrez d'eau.

Recouvrez de papier aluminium ou de film plastique et laissez reposer 24h au réfrigérateur.

Le lendemain faites cuire le mélange kumquats/eau 30 mn environ jusqu'à ce que les kumquats soient tendres.

Pesez et ajoutez le sucre en poudre, entre 3/4 et 1 fois le poids obtenu de fruits.

Faites à nouveau cuire jusqu'à ce que le confiture prenne.

Vous pouvez réduire en purée au mixer une partie de la confiture et la mélanger au reste en morceaux.

Mettez en pot, fermez et retournez les jusqu'à complet refroidissement.