

Confiture de kumquat au safran et fruit de la passion

Pour 1 pot (175g)

200g de kumquats

2 oranges

1 fruit de la passion

125g de sucre en poudre

1 cuil à soupe de miel

1 gousse de vanille

1 pincée de filament de safran

Lavez et coupez les kumquats en 4, profitez-en pour retirer les pépins. Plongez les dans l'eau bouillante pendant 10 minutes pour leur retirer leur amertume, égouttez-les.

Pelez les oranges à vifs et taillez-les en suprêmes. Récupérez la pulpe du fruit de la passion.

Dans une casserole mettez les kumquats, les suprêmes d'oranges et la pulpe du fruit de la passion. Ajoutez le sucre, le miel, la gousse de vanille fendue en deux et les filaments de safran.

Faites cuire à feu moyen pendant une bonne dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Mixez la confiture pour réduire les kumquats, poursuivez la cuisson quelques minutes puis versez la confiture dans un pot propre et sec, fermez-le et retournez-le pour en stériliser l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.