

## *Kumquats confits*

### *Pour environ 150g de kumquats confits*

*165 g de kumquats frais  
55 g de sucre en poudre  
un peu d'eau*

Lavez les kumquats à l'eau froide, égouttez-les et essuyez-les bien. Avec un couteau bien aiguisé faites 4 entailles sur la peau des kumquats, pas trop profondes, puis aplatissez légèrement les kumquats pour ouvrir les fentes ce qui vous permettra de retirer les pépins à l'aide d'un cure dent.

Mettez les kumquats et le sucre dans une casserole pas trop grande, versez de l'eau froide à hauteur. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez confire à frémissement jusqu'à quasi disparition de l'eau. Aplatissez alors les kumquats pour leur donner cette jolie forme de fleur, transvasez-les dans un pot et conservez-les au frais.