**Confiture de kumquats et oranges**

**Ingrédients**

2,500 kg de kumquats

1 kg d’oranges

1, 500 kg de sucre cristallisé

**Préparation**

**Ebouillanter les pots de confiture avec les couvercles et les retourner sur un tissu propre. Si au moment de les remplir, ils sont encore humides les sécher.**

Peler à vif les oranges en prenant soin de bien éliminer les peaux blanches. Récupérer les pépins et quelques zestes des fruits, en retirant au maximum la peau blanche. Couper les oranges en morceaux au dessus d'un récipient pour récupérer le jus rendu

Bien laver les kumquats, les couper en deux dans le sens de la largeur et retirer les petits pépins. Mettre les pépins des oranges et kumquats dans une mousseline.

Déposer les kumquats, oranges et la mousseline avec les graines dans une cocotte, ajouter le sucre et mélanger

 Porter à ébullition 5 min en remuant régulièrement, puis stopper la cuisson. Couvrir la cocotte et laisser reposer 24 h.

Le lendemain, mixer ou pas les fruits, porter à ébullition et cuire à feu vif pendant 20 à 25 min environ en remuant régulièrement, si elle est encore trop liquide laisser encore quelques minutes de plus.

Quand la confiture est prête, remplir les pots, visser les couvercles et les retourner. Laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**