

Kumquats confits, miel et rhum

(Pour 3 à 4 personnes. Préparation : 10 min. Repos : 12 h.)

- 100 g de kumquats bio
- 1 cuillerée à soupe bombée de miel de votre choix (le mien était de lavande)
- 2 cuillerées à soupe de rhum ambré" (votre préféré) *

1. Rincez les kumquats, essuyez-les et coupez-les en rondelles de 2 mm ; retirez les pépins.

2. Mélangez le miel et le rhum, ajoutez les kumquats et tournez-les dans le mélange. Versez dans un bocal – un pot à confiture est parfait –, fermez et réservez 12 h au réfrigérateur. Secouez le bocal de temps en temps pour que tous les agrumes soient régulièrement en contact avec la marinade. Vous les conserverez jusqu'à 6 jours.

3. Croquez ces kumquats bien frais, avec une grosse cuillerée de yaourt à la grecque comme sur les images qui suivent. Ou bien sur une glace, une belle crème épaisse, avec des crêpes, une tranche de cake, un scone, un muffin ou un sablé croquant, dans la pâte d'un gâteau...

* Vous pouvez bien sûr choisir un autre alcool : Grand Marnier, Cointreau, gin, armagnac... Ou si vous n'aimez pas l'alcool, essayez le jus d'orange.