

Marmelade de kumquats

Préparation sur trois jours

Ingrédients : 600 à 650 gr de kumquats (frais ou congelés) coupés en fines lamelles (ôtez les pépins), 800gr de sucre, 4 oranges bio (jus et zeste), jus de 2 citrons bio, 2gr de feuilles de gélatine (facultatif)

1^{er} jour : préparez les kumquats, les jus de citron, le jus d'orange avec le zeste. Coupez en fines lamelles pour éviter la peau blanche. Pesez le tout (cela doit faire environ 1.2kg), ajouter le sucre et laissez macérer 1 heure.

Portez à faible ébullition et couper le feu aussitôt l'ébullition obtenue. Laisser refroidir et mettre au frigo 1 nuit.

2^{ème} jour : recommencez à porter à faible ébullition et couper le feu aussitôt l'ébullition obtenue. Laisser refroidir et mettre au frigo 1 nuit.

3^{ème} jour : mettre le tout sur le feu et faire cuire 20mn, mettre la gélatine 5mn avant la fin de la cuisson (gélatine rehydratée dans l'eau froide et essorée). 1gr de gélatine devrait suffire. Si l'on désire une marmelade moins épaisse, il n'est pas nécessaire de mettre de la gélatine.