

Kumquats caramélisés



Pour caraméliser des kumquats et les accompagner du foie gras, voici une méthode simple et délicieuse :

Ingrédients :

- 6-8 kumquats (selon leur taille)
- 50g de sucre
- 30g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de vinaigre balsamique (facultatif, pour apporter une touche d'acidité)

Préparation :

1. **Préparer les kumquats :**
 - Lavez bien les kumquats et coupez-les en fines tranches (environ 2-3 mm) en enlevant les extrémités. Vous pouvez les couper en deux ou en rondelles selon vos préférences.
 - Retirez les pépins à l'aide d'un petit couteau si nécessaire.
2. **Caraméliser les kumquats :**
 - Faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez le sucre. Laissez-le fondre jusqu'à ce qu'il devienne un caramel doré, en évitant qu'il ne brûle.
 - Ajoutez le beurre dans le caramel fondu et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
 - Ajoutez les kumquats dans la poêle. Laissez cuire pendant environ 5-7 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les tranches de kumquats soient tendres et enrobées de caramel.
3. **Option : Ajouter une touche de miel et de vinaigre balsamique :**
 - Si vous aimez une touche plus sucrée, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de miel au moment où vous incorporez les kumquats.
 - Si vous souhaitez apporter un peu d'acidité pour équilibrer le sucré, ajoutez une demi-cuillère à café de vinaigre balsamique à la fin de la cuisson et laissez mijoter quelques secondes.
4. **Assaisonner :**
 - Une pincée de sel permet de renforcer les saveurs sucrées et acides des kumquats.
5. **Servir :**
 - Disposez les kumquats caramélisés autour ou sur les tranches de foie gras, ou même sur des toasts de pain grillé pour une présentation élégante.

Le goût sucré-acidulé des kumquats caramélisés se marie parfaitement avec la richesse du foie gras.

🕒 Révision #2

★ Créé 25 décembre 2024 10:45:55 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 3 janvier 2025 08:44:07 par Marc Leroi