

TARTELETTE AU KUMQUAT CONFIT

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

200g de kumquat
150g de sucre de canne
20cl d'eau
1 citron vert ou combats
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de muscade
5cl de rhum vieux
150g de crème pâtissière à la vanille
250g de fond de pâte à tarte sablée

Préparation

Couper les kumquats dans le sens de la longueur. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Verser les fruits coupés et cuire à feu vif. Ajouter la cannelle, la muscade, le rhum et le zeste de citron. Mélanger en surveillant la cuisson durant 5 à 8 minutes. Réserver hors du feu. Disposer le fond de tarte dans des moules individuels puis le cuire à blanc une dizaine de minutes. Laisser refroidir. Dresser les tartelettes en commençant par la crème pâtissière puis décorer avec les kumquats confits. Ajouter de la menthe ou du basilic frais ainsi que le zeste de citron. Servir froid.

Environ **3,50€** 
PAR PERSONNE