



Epices & moi ...

Boules de neige aux kumquats & amandes

Pour une quinzaine de boules de neige :

- 15 kumquats
- 80 g de miel de citronnier (ou miel d'acacia, sirop d'Agave, ...)
- 100 g de poudre d'amande blanche
- 1/2 càc de cristaux d'huiles essentielles aux agrumes
- Noix de coco râpée pour l'enrobage

Ensuite, comment faire ?

- Laver et sécher soigneusement les kumquats. Les couper en deux et les épépiner.
- Les déposer dans le bol d'un robot et les mixer en une purée légèrement granuleuse.
- Verser la purée de kumquats dans une casserole, ajouter le miel.
- Cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la préparation prenne la consistance d'une marmelade légèrement épaisse. Mélanger régulièrement avec une cuillère en bois et surveiller que le fond n'attache pas.
- Laisser tiédir pendant 5 minutes.
- Ajouter la poudre d'amandes et les cristaux d'huiles essentielles. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Laisser refroidir 20 minutes au réfrigérateur ou 1 h à température ambiante.
- Se laver les mains, bien les sécher et les huiler avant de confectionner de petites boules avec la pâte.
- Ensuite, il suffira de les rouler dans la noix de coco râpée.
- Elles se conservent quelques jours au frais.

Préparation : 20 minutes / Cuisson : 15 minutes / Attente : 30 à 60 minutes.

www.epicesetmoi.be