



La confiture de lait

Recette pour 1 pot. Préparation : 5 min. Cuisson : 1 à 2 heures. Frais : au moins 2 heures.

Ingrédients

Sucre : 250 g
Lait : ½ litre (soit 500 g)
Vanille pure : 1 c.à s., en poudre

Matériel

une casserole à bords hauts
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole assez haute, verser le sucre en poudre, le lait et la vanille.

La cuisson

2. Faire bouillir l'ensemble durant 1 à 2 minutes.

3. Réduire la puissance du feu et faire mijoter à petits bouillons pendant 1 à 2 heures, pour que la confiture réduise vraiment et prenne un aspect de caramel moelleux.

Le frais

4. Mettre au frais durant au moins 2 heures avant la dégustation.

La conservation

Cette confiture de lait peut se conserver une semaine au réfrigérateur... s'il en reste encore au bout de ce laps de temps !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com