

Confiture de lait



Il te faut:

- 1L de lait entier
- 500gr de sucre en poudre
- Une gousse de vanille

Marche à suivre:

- Verser le lait entier dans une casserole et ajouter la gousse de vanille fendue et le sucre.
- Porter très doucement à ébullition, en remuant sans arrêt
- Baisser ensuite le feu et laisser à peine frémir pour faire réduire en remuant de temps en temps
- Pendant la 1ère heure. La confiture va changer de couleur et va épaissir
- Mélanger alors sans cesse pendant environ 30/35 mn jusqu'à obtenir la consistance d'une béchamel ayant une couleur caramel
- Verser alors dans des pots, laisser refroidir et garder au frais

