Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Confiture de lait

Ingrédients

Préparation

Verser le lait dans une grande casserole. Ajouter la gousse de vanille fendue et le sucre.
Porter très doucement à ébullition. Tourner régulièrement et laisser cuire pendant 2 heures. Tourner de plus en plus fréquemment lorsque la confiture s'épaissit. La cuisson est terminée lorsque la consistance devient celle de la béchamel et la couleur caramel. Verser dans des pots et laisser reposer 48 heures.

Commentaires

1 litre de lait entier

Notes :