



Cuisine et
dépendances

Confiture de lait à la vanille



Cette confiture est un délice, elle se déguste en tartine sur du pain moelleux, sur des crêpes, dans un yaourt ou du fromage blanc ou même telle quelle, à la petite cuillère !

Ingrédients :

- 1 litre de lait 1/2 écrémé
- 300 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Pour éviter que le lait n'attache au fond de la casserole, rincer une casserole à l'eau : ne pas essuyer, il reste ainsi une fine pellicule d'eau.

Mettre ensuite le sucre, le lait et la gousse de vanille fendue en deux et grattée dans la casserole. Porter à ébullition. Au premier bouillon, baisser le feu. Cuire ensuite 2h à feu très doux en remuant régulièrement avec une spatule en bois.

La confiture est cuite quand le liquide ressemble à une béchamel (couleur caramel blond). Verser dans des pots à confiture et refermer. Laisser refroidir et stocker au réfrigérateur.

Le 21 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/21/index.html>