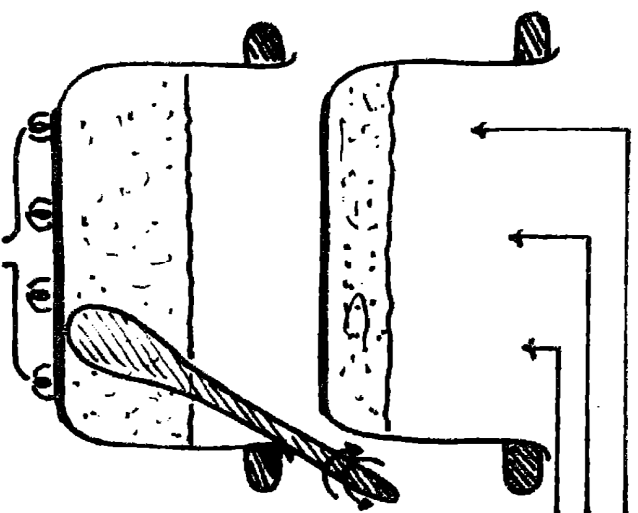


CONFITURE DE LAIT

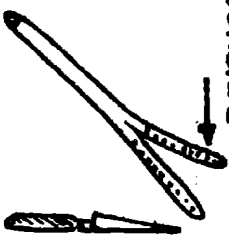
P142

Recette de mon amie de
Colombie ☺

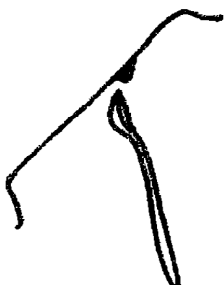
Denrées pour 2 pots de 500g	Réparation: 10mn Cuisson: 2heures
lait entier frais: 2 litres	MATÉRIEL
Sucre semoule: 500g	1 faitout ou
vanille: 1 gousse	1 autocuiseur
	1 couteau d'office
	1 spatule bois
	2 pots en verre de 500g
	1 louche
	Papier + élastiques



lait
sucre semoule
1 gousse de vanille
fendue



Porter à ébullition
Sans cesser de remuer
Puis réduire le feu,
cuire doucement.



De temps en temps, lorsque la confiture a pris la couleur marron clair, verse une goutte sur une assiette froide.
Si elle ne coule pas, la confiture est cuite.



Remplir les pots immédiatement. Couvrir



Cette confiture peut être servie comme dessert ou au goûter sur du pain.

Pourquoi "appelle-t-on cette préparation "confiture"?

Note pour le maître
Concentration sous l'action de la chaleur
Conservation par le sucre.