



Confiture de lait facile (recette en mijoteuse)

Pour environ 500 g de produit fini (1 pot de confiture + 1/2) :

- 700 ml de lait entier (frais ou UHT) + 50 ml pour la finition de la recette
- 340 g de sucre
- 1/4 de càc de bicarbonate (soit 1 g)

Allumer la mijoteuse sur High le temps de préparer les ingrédients.

Verser le lait dans une petite casserole avec le sucre et mettre sur feu moyen.

Ajouter le bicarbonate de sodium dès dissolution totale du sucre (bien avant le stade de l'ébullition).

Retirer du feu et fouetter. Le mélange va mousser un peu.

Transférer dans la mijoteuse et laisser le mélange caraméliser à découvert et sans remuer (il est très important de respecter ces deux détails !) pendant 9 heures.

Au bout de 9 heures, il faudra encore 1 heure pour finaliser le processus en fouettant le mélange toutes les 15 minutes ; on peut également gratter le pourtour à l'aide d'un couteau.

Au bout de 10 heures de cuisson, ajouter les 50 ml de lait chaud et fouetter pour rendre le mélange homogène. Si des petits grumeaux se sont formés, ils disparaîtront instantanément après un passage du mélange dans un blender.

La confiture de lait est prête à mettre en bocal.

Conserver au réfrigérateur.