

Confiture de lait



J'avais déjà pu vous proposer une recette de confiture de lait mais c'est celle que tout le monde connaît, la simple, la rapide, celle avec la boîte de lait concentré ! Mais aujourd'hui je vous propose la confiture de lait, la vraie de chez vraie ! C'est la confiture de lait qui prend longtemps à cuire, qui se fait avec du lait entier et...qui est à TOM-BER ! Cette confiture de lait est un vrai régal ! J'étais déjà trop fan de celle avec le lait concentré mais celle-ci est je crois encore plus terrible ! La texture n'a rien à voir, elle est plus liquide, plus collante. On a toujours ce bon goût mais en plus gourmand et il y a aussi une touche de vanille ! A tartiner sur vos tranches de brioche, à mettre sur vos crèmes, riz au lait, glaces ou à se servir pour garnir toute sorte de gâteaux. Je vous conseille vivement de tester cette recette.

Pour 2 pots à confiture

Ingrédients:

1L de lait entier

300g de sucre

1 gousse de vanille

1 pincée de bicarbonate de soude

Préparation:

Dans une grande casserole à fond épais, versez le sucre. Ajoutez-y une pointe de bicarbonate de soude qui favorisera une belle coloration sans trop laisser caraméliser; et versez par-dessus le lait. Mélangez bien avec une cuillère en bois.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et récupérez-en les graines à l'aide d'un couteau pointu. Jetez-les dans la casserole ainsi que la gousse.

Portez le tout à ébullition, baissez ensuite le feu et laissez frémir doucement et réduire en remuant régulièrement. Laissez cuire ainsi environ 1H-1H15.

Quand la préparation commence à se colorer et devenir épaisse, mélangez sans cesse de façon à ce qu'elle ne brûle pas ni n'accroche pas dans le fond de la casserole. Laissez cuire encore 15min.

Quand la préparation devient d'un brun doré et qui a une consistance épaisse et collante, retirez du feu et versez dans des pots à confiture, fermez hermétiquement les pots et laissez refroidir complètement. La confiture de lait va s'épaissir davantage en refroidissant.

Conservez la confiture de lait au réfrigérateur.