

Confiture de lait

J'ai testé plusieurs recettes, façons de procéder, mais la meilleure est celle-ci.

Ce n'est pas pour rien que cette recette a été approuvée par la grande majorité de ceux qui l'ont essayée. On la voit sur un peu tous les blogs.

Je ne révolutionnerai donc pas la blogosphère avec cette recette d'une simplicité extrême, mais j'encourage ceux qui ne l'ont pas encore testée de sauter le pas, car elle est extra.

Texture, goût, ... Tout y est.

J'ai trouvé la recette sur le site de [Linternaute](http://Linternaute.com).



Ingrédient :

- 1 boîte de lait concentré sucré (j'ai pris la Nestlé de 397 gr)

Préparation :

1. Placez la boîte de lait concentré sucré fermée (*ne l'ouvrez surtout pas*) dans une grande casserole (*ou une cocotte si vous avez c'est mieux. Plus grand c'est, et mieux c'est*).
2. Remplissez la casserole ou la cocotte d'eau jusqu'à ce que l'eau recouvre entièrement la boîte de lait concentré sucré, et la dépasse de 3 cm au minimum (*si vous pouvez remplir plus, remplissez plus, car sinon, vous devrez surveiller durant la cuisson que l'eau ne s'est pas trop évaporée. Auquel cas, si la surface de l'eau passe en-dessous le niveau de la boîte de lait, remettez de l'eau*).
3. Laissez cuire à feu doux/moyen (*faut que ça bout un minimum, mais faut pas non plus que ça fasse effet jacuzzi en pleine action !*) durant 2 heures.
4. Au bout des 2 heures, sortez la boîte (*ne la laissez pas dans la casserole, sinon elle risque de continuer à cuire légèrement, même si vous éteignez le feu*), et laissez refroidir la boîte complètement.
5. Une fois refroidie, placez là au frigo une nuit (*ou quelque heures*).
6. Régalez vous... Tartines, crêpes, gaufres, à la petite cuillère, ...

Recette de base du site internet Linternaute