



Ma confiture de lait en cocotte

Recette pour 400 g. Préparation : 1 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Lait concentré sucré : 1 boîte de 397

Matériel

une cocotte minute



Réalisation

1. Placer la boîte de lait concentré sucré intacte et fermée au fond de la cocotte, et la couvrir complètement d'eau.
2. Fermer la cocotte et la placer sur feu vif jusqu'à l'ébullition. Dès le déclenchement de la soupape ou du minuteur (selon le modèle de votre cocotte-minute), baisser à feu moyen et laisser cuire sous pression durant 45 minutes.
3. Dès la fin de la cuisson, évacuer la vapeur avant d'ouvrir la cocotte, puis attraper la boîte de lait concentré avec beaucoup de précaution pour ne pas se brûler, et la placer immédiatement dans un récipient d'eau glacée.
4. Attendre son complet refroidissement avant de l'ouvrir et de l'utiliser.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com