



Dulce de leche, manjar ou confiture de lait



Ingrédients:

- 1L de lait frais entier
- 250g de sucre brun en poudre (ou blanc)
- 1 gousse de vanille
- 1/2 CC de bicarbonate de soude

1. Fendre la vanille en deux. Gratter les grains et les verser avec le lait dans une casserole à fond épais. Ajouter le sucre et le bicarbonate de soude. Faire chauffer à feu vif jusqu'à la montée du lait en remuant régulièrement pour éviter que ça accroche.
2. Continuer à cuire à feu doux jusqu'à ce que le lait nappe la cuillère, soit environ 2h.
3. Placer la casserole dans un bain d'eau froide en continuant de remuer pour que le liquide épaisse encore plus.
4. Filtrer éventuellement dans un chinois et placer dans un pot en verre.

VARIANTE

Il est possible de préparer du dulce de leche à partir de lait concentré sucré. Cela donnera une confiture beaucoup plus épaisse. Pour cela plonger un pot de lait concentré sucré (type Nestlé) dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 3h à feu doux.