

## Confiture de lait facile - Le vendredi c'est pâtisserie !

### Ingrédients et matériel : Pour un pot de confiture de lait

- 1 pot de lait concentré sucré (en général 400 grammes l'unité)
- 1 cocotte-minute ou un grand faitout avec couvercle
- 1 grand volume d'eau

### Réalisation :

Retirez l'étiquette de la boîte de lait concentré, de préférence, évitez celles qui s'ouvrent à l'aide d'une petite goupille, préférez un modèle "boîte de conserve" qui ne s'ouvrira pas pendant la cuisson.

- Si vous avez une cocotte-minute :

Remplissez-la d'un grand volume d'eau et déposez la boîte de lait concentré sucré au fond de celle-ci, elle doit être entièrement immergée. Fermez puis mettez sur feu moyen. A partir de la rotation de la soupape, comptez 30 à 45 minutes de cuisson (selon si vous la souhaitez onctueuse ou plus épaisse). A l'issue de ce temps, sortez la boîte de la cocotte avec précaution et laissez-la entièrement refroidir avant de l'ouvrir.

- Si vous n'avez pas de cocotte-minute :

Selon le même principe, déposez la boîte de lait concentré au fond du faitout et la recouvrir d'eau, le tout sur feu moyen. Lorsque l'eau est arrivée à frémissements, laissez cuire pendant 2h15 à 2h30 (pour un résultat onctueux ou plus épais) en vérifiant le niveau d'eau, la boîte doit être immergée en permanence, quitte à en ajouter en cours de route. A la fin de la cuisson, sortez la boîte puis, comme pour la première technique, attendez son complet refroidissement avant de l'ouvrir.



Tips : J'insiste sur le complet refroidissement avant ouverture de la boîte, en effet, le contenu étant très chaud, vous risqueriez de recevoir des projections de confiture et vous brûler très sérieusement. Je ne le précise pas mais bien entendu, placez-la hors de la portée des enfants. Egalement et toujours pour éviter un accident malheureux, je vous conseille d'utiliser un petit panier, autant pour le faitout que pour la cocotte afin de sortir votre boîte plus facilement après cuisson.

Le temps de cuisson dépend de vos goûts, pour une texture identique à celle de la photo (comme une pâte à tartiner), comptez 30 minutes en cocotte et 2h15 en faitout. En allongeant celui-ci, il est également possible d'obtenir du toffee ! Et bien sûr pour les très groooos gourmands, rien ne vous empêche de faire cuire plusieurs boîtes à la fois, la confiture se conserve très bien à l'abri de la lumière et à température ambiante !