



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CONFITURE DE LAIT À LA VACHE QUI RIT

GOURMANDISE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **2h**

Temps de repos : **1 nuit**

Ingrédients

- 1 L de lait entier
- 350 g de sucre en poudre
- 150 g de sirop de glucose
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 4 portions de Vache qui rit

Préparation

- 1 Verser le lait, le sucre, le sirop de glucose et la fleur de sel dans une grande casserole, ajouter la gousse de vanille fendue et grattée; porter le tout à ébullition.
- 2 Faire cuire pendant environ 2 heures à feu doux en remuant toutes les 10 minutes.
- 3 Lorsque le lait commence à épaissir, retirer la gousse de vanille.
- 4 La confiture de lait est prête lorsqu'elle nappe le dos de votre spatule et prend une douce couleur caramel. À ce moment-là, retirer la confiture du feu et incorporer La Vache qui rit.
- 5 Verser la confiture de lait à La Vache qui rit dans un bocal en verre et la laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

À déguster seul ou sur des tartines au petit déjeuner, au goûter ou même en gourmandise.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager