

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Confiture de lait rapide en cocotte-minute

Vous aimez la confiture de lait mais vous avez toujours trouvé des recettes hyper longues et compliquées à faire ????

Alors, stop ! regardez cette recette et vous ferez de la confiture de lait quand il vous plaira ! aussi souvent que vous en aurez envie...

....C'est ma voisine qui m'a donné sa recette et je l'en remercie du fond du coeur....car même les débutant(e)s peuvent la faire, ç'en est même bluffant !!!

Pas besoin de remuer pendant des heures et des heures....car elle se fait dans la cocotte minute...

Je réalise en une seule fois **5 pots de bonne confiture de lait**.....et les gourmands sont contents...



Il vous faut

5 petites boîtes de lait concentré sucré (chaque boîte pèse 397 g de poids net).
1 cocotte minute de 8 litres et de l'eau.

C'est tout !

Si votre cocotte est + petite, vous mettrez moins de boîtes, logiquement...mais la recette sera tout pareil.

Comment faire ?

Dans le panier de la cocotte, déposez vos 5 boîtes de lait. Attention et c'est très important :

NE LES OUVREZ PAS ! Les recouvrir d'eau, tout simplement !



Fermez correctement la cocotte. Faites chauffer au maxi.

Quand le sifflement de la soupape se fait entendre, baissez le feu et laissez chauffer doucement 19 à 20 minutes. Le lait concentré sucré va se

caraméliser petit à petit,
directement dans les boîtes en fer...non ouvertes, je le précise encore une fois.

Les 20 minutes écoulées, retirez la soupape pour laisser échapper la vapeur puis ouvrez la cocotte.

Si vous préférez + caramélisé, laissez 1 min de + la prochaine fois que vous en ferez.

Attention les boîtes sont bouillantes ! Il est préférable d'attendre qu'elles refroidissent pour les sortir du panier...

et enfin, vous pouvez en ouvrir une et là, oh délice ! dégustez votre confiture de lait "fait maison" !

A tartiner sur de belles tranches de pain ou sur des biscottes au petit-déj' ou au moment du goûter des enfants.

Une fois ouverte, vous pouvez conserver cette confiture de lait dans votre réfrigérateur...

Les boîtes non ouvertes se conserveront plusieurs semaines à la cave, par exemple, à côté de vos confitures à base de fruits...