

CONFITURE DE LAIT



Ingrédients :

- 400 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 200 g de sucre

Préparation :

- fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et l'égrener avec la pointe d'un couteau
- mettre la gousse et les grains dans le bol avec le sucre et le lait et programmer 60 minutes à 100° vitesse 1 en ôtant le gobelet
- à la sonnerie, programmer 15 minutes, Varoma, vitesse 1 et toujours sans le gobelet
- à la fin de la minuterie, vérifier la consistance, elle doit être celle d'une crème anglaise.
- si la confiture de lait est trop liquide remettre 10 minutes, Varoma, vitesse 1
- verser dans un petit pot. Laisser reposer et refroidir

Vous pouvez retrouver la recette dans le magazine " Thermomix et Vous " n° 7