



*Confitures et Chutneys*  
**Confiture de lait**



**5h35**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**1h30**

CUISSON

**4h**

REPOS

**338**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

50 cl **Lait entier**  
250 g **Sucre semoule**  
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

### Étape 1

#### Les étapes

- 1** Dans une casserole faire bouillir le lait avec le sucre et le sucre vanillé pendant 2 minutes.
- 2** Baisser le feu et faire mijoter le mélange pendant 1 heure 30 en remuant souvent.
- 3** Attention, il faut bien surveiller car si le mélange brûle il faut tout recommencer car la confiture sera amère.
- 4** La confiture va s'épaissir et avoir une jolie couleur caramel.
- 5** Quand elle a cette jolie teinte caramel, c'est qu'elle est prête.
- 6** La laisser refroidir un peu avant de la mettre en pot et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures.