

Desserts aux fruits, glaces et flans

Lait infusé au malabar



50 min 10 min 10 min 30 min 244

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le lait
infusé**

1 litre(s) **Lait entier**
15 **Malabar**

Étape 1

Préparation du lait infusé

- 1 Tailler les chewing-gum en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Une fois découpés, mettre les morceaux dans la casserole.
- 3 Ajouter le lait.
- 4 Faire infuser les malabars en mettant la casserole sur feu vif.
- 5 Remuer au fouet pour éviter que les chewing-gum n'accrochent au fond de la casserole.
- 6 Les parfums et les sucres du malabar ont infusé quand le lait devient rose et le chewing-gum blanc.
- 7 Filtrer le lait en le passant au chinois pour retirer la gomme.
- 8 Laisser reposer pendant une demi-heure au réfrigérateur.
- 9 Sortir le lait infusé du réfrigérateur. Passer le lait dans un filtre à café posé dans un chinois pour éliminer les dernières traces de gomme.
- 10 Soulever le filtre et remuer le lait au fouet pour faciliter le passage du liquide.