



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Confiture de lait

ingrédients :

Une boîte de lait concentré sucré en conserve (397g)

Préparation :

Déposer la boîte de conserve fermée dans une cocotte-minute.

Recouvrir d'eau. Fermer le couvercle et mettre à chauffer à feu vif. Dès la rotation de la soupape, baisser le feu et laisser cuire 40 minutes (ou 2h30 dans une casserole d'eau bouillante). Sortir la boîte de la cocotte et la laisser refroidir complètement avant de l'ouvrir à l'aide d'un ouvre boîte bien sûr :-)