

# CONFITURE de LAIT en COCOTTE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Quantité : 1 pot

Préparation : 5 min / Cuisson : 30 à 35 min

Difficulté : Ultra Facile

## *INGRÉDIENTS*

- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

## *RÉALISATION*

Mettre la boîte de lait sans la cocotte, remplir d'eau jusqu'à 2 cm au dessus de la boîte. Fermer hermétiquement et faire chauffer.

Compter 30 à 35 minutes de cuisson après le chuchotement de la soupape.

La boîte sera légèrement bombée c'est normal.

Laisser complètement refroidir avant d'ouvrir la boîte. A déguster froid ou tiède ...

Conservation : une semaine au frais dans un pot préalablement stérilisé .