



Les étiquettes

pour pots de confiture

Ce serait quand même dommage de confectionner d'aussi bonnes confitures pour toute la famille et de ne pas avoir la petite étiquette qui fera mouche sur la table du petit-déj !



**grand
mercredi**

À imprimer sur du papier blanc format A4

Copyright © Grand Mercredi 2020
Tous droits réservés. Pour usage personnel uniquement.



La confiture de lait

de Cyril Lignac

Pssst, les Grands-Parents !

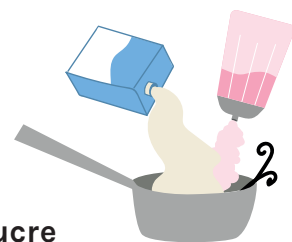
On vous partage ici la trop chouette recette de la confiture de Cyril Lignac.

Vous pourrez crâner auprès de toute la famille en annonçant que vous tenez vos recettes d'un chef !

Vous aurez besoin de :

- 1 litre de lait
- 400gr de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille ou extrait

1.



Versez le lait, le sucre et la gousse fendue en deux dans une casserole et portez à ébullition.



2.

Dès le premier bouillon, réduisez le feu et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures en remuant toutes les 10 minutes environ.



3.

Lorsque la préparation prend une belle couleur caramel, retirez la gousse de vanille et mélangez bien.

La confiture est prête lorsqu'elle nappe bien le dos de la cuillère.



4.

Versez la confiture chaude dans un pot.

5.



Laissez refroidir et réservez au frais.

NB : Attention à la cuisson : si la confiture est trop cuite elle va durcir en refroidissant. Il est important de la laisser cuire à feu doux et de la remuer régulièrement

**grand
mercredi**

À imprimer sur du papier blanc format A4

Copyright © Grand Mercredi 2020
Tous droits réservés. Pour usage personnel uniquement.