

Notre
semaine du
goût :
autour du lait
2018 – 2019

Milkshake à la banane :



Ingrédients :

- 4 bananes
- 2 litres de lait entier
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 boule de glace à la vanille
- 4 yaourts

Mettez dans un mixeur tous les ingrédients puis mixer le tout. Régalez-vous !

Chocolat chaud



Ingrédients :

- 1 litre de lait
- Carrés de chocolat dessert ou poudre de pur cacao (type Van Houten) ou poudre de cacao sucrée (type Nesquik ou Poulain)

Dans une casserole, mélangez les ingrédients. Quand le lait frémit c'est prêt. Attention laissez refroidir quelques instants avant de dégustez.

Fromage blanc maison



Ingrédients :

- 2 litres de lait cru
- 1 cuillère à café de présure

Mélangez, dans un récipient la présure avec le lait cru.

Laissez reposer au moins 24 heures.

Prendre délicatement sur le bord, le mélange obtenu, avec une écumoire et le versez dans des faisselles.

Laissez égoutter le petit lait et dégustez !

Confiture de lait



Ingrédients :

- **1 gousse de vanille ou 4 sachets de sucre vanillé**
- **500g de sucre (nous pouvons en mettre moins pour que se soit moins sucré)**
- **1L de lait entier**
- **1 boule de pain frais pour faire de bonnes tartines**

Etape 1 :

Versez dans une grande casserole le lait, le sucre et le sucre vanillé ou la gousse de vanille fendue...

Portez à ébullition et maintenez un léger frémissement pendant 1h à 1h30 sur feu doux. Mélangez la préparation toutes les 10 minutes environ.

Etape 2

Lorsque le mélange prend une couleur caramel blond et s'épaissit, retirez la gousse de vanille et mélangez constamment.

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

Etape 3

Remplissez les pots de confiture de lait et retournez les (couvercle vers le bas) jusqu'au lendemain, cela évitera de les stériliser.

Conservez la confiture de lait au réfrigérateur et patientez 2-3 jours avant de la déguster.

Nos petits gourmands :

