



CONFITURE OU PATE A TARTINER CHOCO LACTEE



Pour 2 pots : 400g de lait frais entier, 100g de crème liquide entière, 150g de sucre semoule, 75g de sirop de glucose, 1/2 gousse de vanille, 25g de miel, 50g de Jivara.

Portez à ébullition dans une casserole, le lait la crème, le miel, le sucre, le sirop de glucose et la 1/2 gousse de vanille grattée et laissez cuire pendant environ 1/2 heure. Le mélange doit caraméliser légèrement et napper la spatule soit être à environ 102/103°. Retirez la vanille. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou, si vous le maîtrisez, au micro ondes et ajoutez-le à la préparation. Mettez en pots sans attendre.