

cuisine pratique

Avec du lait concentré sucré, je fais...

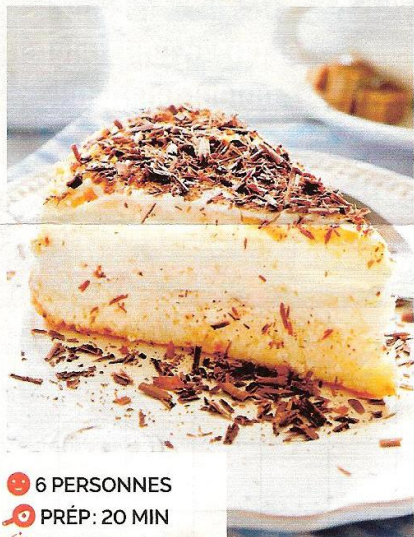
C'est la botte secrète du placard, promesse de recettes délicieuses ! Des classiques riz au lait, confiture de lait ; aux plus originales, cheesecakes, panna cotta... *Par Stéphanie Champalle*



Un basique à la loupe

Il est obtenu en ajoutant 50% de sucre à du lait de vache pasteurisé, dont la teneur en eau a été réduite de moitié. En boîtes, tubes, berlingots et autres sticks, il se prête volontiers à une consommation nomade, fait des desserts irrésistibles et sucre aussi les yaourts, pommes au four et crêpes. Les gourmands l'adorent !

... un cheese-cake



- 6 PERSONNES
- PRÉP : 20 MIN
- CUISSON : 0 MIN
- SIMPLE
- ATTENTE : 8 H
- ÉCO

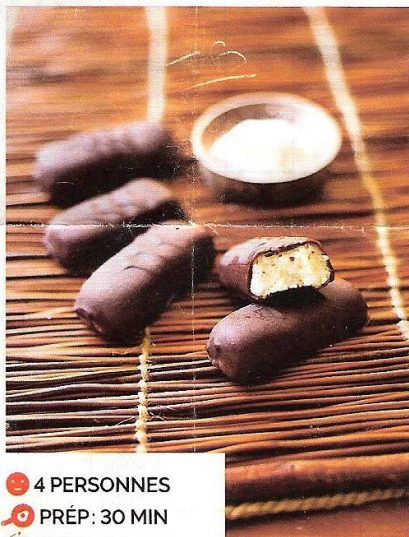
1. Coupez en deux, dans l'épaisseur, une génoise ronde du commerce.

2. Dans un saladier, fouettez vivement 200 g de lait concentré sucré avec 150 g de fromage frais à tartiner (Philadelphia) jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. Ajoutez le

zeste râpé et le jus d'une orange non traitée.

3. Tartinez l'une des moitiés de la génoise avec 2/3 du mélange. Recouvrez de l'autre moitié de génoise. Etalez le reste de crème sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Réservez au réfrigérateur 8 h au moins. Parsemez de copeaux de chocolat prélevés sur une tablette avec un éplucheur.

... des barres chocolatées



- 4 PERSONNES
- PRÉP : 30 MIN
- CUISSON : 0 MIN
- SIMPLE
- ATTENTE : 12 H
- ÉCO

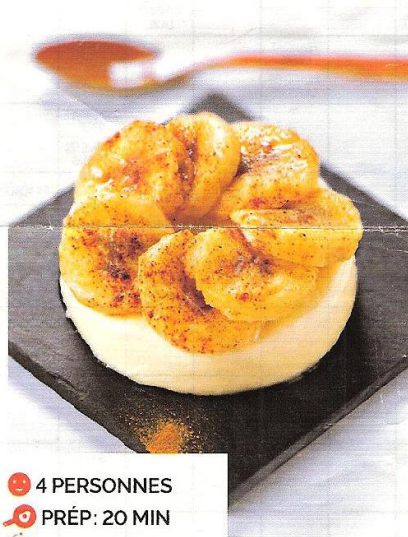
1. La veille, mélangez 400 g de lait concentré avec 200 g de noix de coco râpée. Etalez ce mélange sur 2 cm d'épaisseur dans un moule carré tapissé de papier cuisson. Recouvrez de film alimentaire et réfrigérez 12 h.

2. Le jour même, découpez en rec-

tangles, en arrondissant les angles, et congelez 30 min.

3. Faites fondre 300 g de chocolat au bain-marie. A l'aide d'une fourchette, trempez chaque barre dans le chocolat fondu. Disposez délicatement sur une feuille de papier cuisson et décorez le dessus des barres avec une fourchette. Placez au frais pour faire prendre et durcir le chocolat.

... une panna cotta



- 4 PERSONNES
- PRÉP : 20 MIN
- CUISSON : 4 MIN
- SIMPLE
- ATTENTE : 4 H
- ÉCO

1. Faites tremper 4 feuilles de gélatine (8 g) dans un bol d'eau. Dans une casserole, chauffez 30 cl de crème fleurette avec 200 g de lait concentré et un bâton de cannelle. Hors du feu, laissez infuser 5 min.

2. Retirez la cannelle et ajoutez la gélatine ramollie

et essorée. Mélangez et versez dans quatre ramequins préalablement passés sous l'eau froide. Réfrigérez 4 h.

3. Dans une poêle, faites fondre 25 g de beurre. Avec 1 cuil. à soupe de cassonade et 4 pincées de cannelle, faites-y caraméliser deux bananes en rondelles. 3 à 4 min. Démoulez les crèmes et décorez-les des rondelles de bananes en rosace.