

## PAINS AU LAIT MOELLEUX & CONFITURE DE LAIT

### Pains au lait

Préparation : 15 mn  
Temps de repos : 3 h  
Cuisson : 35 mn

### Confiture de lait

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 2 h



### Ingrédients

#### Pains au lait

600 g de farine  
50 g de sucre en poudre  
30 g de levure boulangère  
150 g de beurre ramolli  
250 ml de lait ½ écrémé  
1 jaune d'œuf  
10 cl de crème fraîche épaisse  
1/2 cuillère à café de sel fin

#### Confiture de lait

400 g de sucre  
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille  
1 litre de lait entier

### Pains au lait

Délayer la levure dans le lait tiède dans un saladier et attendre 5 minutes. Mettre la farine dans le saladier, mélanger bien et laisser reposer une demi-heure, le temps que la pâte double de volume. Déposer la boule sur le plan de travail et la malaxer légèrement pour la dégazer. Former un creux au milieu et y déposer le sucre, le sel, le beurre et la crème. Pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Laisser reposer 2 h 30 dans un endroit tiède, recouvert d'un linge. Séparer la pâte en boules d'environ 50 g chacune et leur donner une forme de navette. Déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner le dessus de chaque pain avec du jaune d'œuf. Enfourner dans un four chaud à 230°C pendant 30 à 40 mn.

### Confiture de lait

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, mélanger et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser cuire 2h en remuant toutes les 10 mn. Laisser la préparation jusqu'à obtenir une consistance crémeuse de confiture ; si elle est encore trop liquide, prolonger la cuisson jusqu'à obtention de la texture désirée.

**Astuce :** en cuisant encore plus votre confiture de lait, vous obtiendrez des caramels au lait.