



PUBLI-
REPORTAGE



Tartiner du lait sur son pain

CERTES, ON ADORE LE LAIT DANS NOTRE BOL DE CÉRÉALES OU NOTRE TASSE DE CAFÉ. MAIS SI VOUS AVEZ ENVIE DE VARIER LES PLAISIRS, IL EXISTE UNE FAÇON ORIGINALE – ET TERRIBLEMENT GOURMANDE – DE LE CONSOMMER... FAITES VOS VALISES : FAIREBEL VOUS EMMÈNE EN AMÉRIQUE LATINE À LA DÉCOUVERTE DE LA CONFITURE DE LAIT, ALIAS DULCE DE LECHE. À TESTER SANS TARDER !

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le lait ne se consomme pas uniquement sous la forme de breuvage dans un verre, un bol ou une tasse... Oui, aussi étonnant que cela puisse paraître, il est aussi possible de le tartiner ! Qui a déjà voyagé en Argentine ou en Bolivie, par exemple, a ainsi forcément goûté au mythique dulce de leche, cette onctueuse pâte de lait au bon goût de caramel. Envie de tester ? Il suffit de prendre le meilleur d'ici (du bon lait Fairebel, 100 % local, 100 % équitable) et d'ailleurs (une recette emblématique outre-Atlantique) pour affoler à coup sûr les papilles de toute la famille...

UNE RECETTE À S'EN LAIT-CHER LES DOIGTS !

Concrètement ? Versez un litre de lait entier Fairebel dans une casserole avec 250 à 300 g de sucre et une gousse de vanille fendue. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez légèrement frémir pendant 1h30 en veillant à remuer régulièrement. Quand le lait commence à prendre une belle onctuosité et une jolie couleur ambrée, c'est que la confiture est bientôt prête ! Mélangez sans arrêt jusqu'à obtenir la consistance désirée et versez la préparation dans un bocal en verre hermétique. Une petite douceur à déguster de multiples façons : étalée sur du pain toasté, mélangée à du yaourt, ajoutée à des boules de glace, nappée sur une crêpe, insérée dans une part de gâteau... ou avalée directement à la petite cuillère !



Vous vous sentez l'âme d'un consomm'acteur ?
RENDEZ-VOUS SUR FAIREBEL.BE.

Fairebel
GOED-FAIR BON-ÉQUITABLE GUT-FAIR