

[Astuces et Recettes] Le sucre vanillé fait maison



“ J’aime ouvrir le bocal et humer le sucre vanillé maison ! Le sucre vanillé en sachets revient relativement cher à l’usage. De plus, les déchets générés par ces petites enveloppes ne sont pas super pour l’environnement ! De manière à minimiser la quantité de déchets générés par chaque petite enveloppe et pour faire de petites économies, je vous propose deux astuces pour préparer votre sucre vanillé maison. Une première astuce avec des gousses entières et la seconde avec des gousses évidées. ”

Les Ingrédients :

(Pour 1 kg de sucre vanillé) :

- 1 bocal de 1 litre
- 4 gousses de vanille entières (ou 6 évidées)
- 1 kg de sucre de canne (blond, roux...)

Les Étapes :

Première méthode avec les gousses entières de vanille... Dans un bocal propre et sec versez le tiers du sucre, plantez-y les gousses de vanille. Versez le sucre reste du sucre. D’ici quelques jours, idéalement une semaine, votre sucre sera aromatisé à la vanille. *Quel bonheur !* Lorsque vous prélevez du sucre du bocal aromatisé pour la réalisation de votre recette préférée, remplacez-le par du sucre non aromatisé. Refermez le couvercle et mélangez l’ancien sucre au nouveau. Vous pouvez conserver les gousses de vanille dans le sucre pendant 1 an ou jusqu’à ce que celles-ci ne libèrent plus leur arôme. A ce moment, retirez-les du bocal, ouvrez-les et récupérez les graines que vous broyez au mortier et au pilon. Versez-les graines broyées dans le reste du sucre vanillé. Ajoutez quatre nouvelles gousses de vanille entières au sucre. Refermez le bocal et agitez-le. Ainsi rien ne se perd !

Deuxième méthode avec les gousses évidées de vanille... Broyez les gousses de vanille évidées, que vous aurez fait sécher au préalable, afin de les transformer en poudre. Mélangez la poudre de vanille au sucre. Versez le tout dans un bocal propre et sec. Lorsque l’arôme se perd ou que vous rajoutez du sucre, rajoutez aussi de la poudre de cosses de vanilles évidées ou pourquoi pas une gousse de vanille entières si vous n’avez pas de cosses évidées sous la main !

Et Que Dire De Plus ?

→ Pensez à faire sécher les cosses de vanille évidées à l’avance. Broyez-les quand vous en avez plusieurs.

