

LE SUCRE VANILLÉ MAISON DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sucre-vanille/>

Voici comment faire son propre sucre vanillé, tellement meilleur que les produits du commerce !

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée,

Ingrédients

Pour 620 g

60 grammes de Gousses de Vanille Entaillées et vidées de leurs graines

600 grammes de Sucre

Pour 1 kg

96,7 grammes de Gousses de Vanille Entaillées et vidées de leurs graines

967,7 grammes de Sucre

Pour 300 g

29 grammes de Gousses de Vanille Entaillées et vidées de leurs graines

290,3 grammes de Sucre

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Déshydratation

1. Une fois vos Gousses de Vanille grattés et vidées de leurs graines, les recouvrir et placer dans un récipient hermétique avec le Sucre (600 g)

Stockage et attente

2. Fermer le récipient et laisser sécher pendant quelques semaines, à température ambiante

3. Pendant ce temps, le sucre absorbe l'humidité des gousses ainsi que les saveurs, et les gousses sèchent

Broyage

4. Après quelques semaines : Placer les Gousses de Vanille (60 g) et le Sucre (600 g) vidées dans un robot à lame ('robot coupe')

LE SUCRE VANILLÉ MAISON DE M.O.F

5. Prendre un robot à lame ('robot coupe') puissant
6. Broyer pendant quelques minutes

Après broyage

7. Vous obtenez un sucre vanillé, avec des grains laissés par les gousses
8. La plupart des robots à lame ne peuvent pas broyer finement les gousses, si c'est votre cas, il faut encore filtrer avec un tamis ou une passoire

Tamisage

9. On tamise afin de retirer les gros grains de gousses qui sont trop durs pour être broyés
10. Le résultat obtenu (à droite) est un sucre vanillé fin, et les résidus de gousses (à gauche) doivent être jetés
11. Vous avez maintenant votre sucre vanillé prêt à l'emploi