

Sucre vanillé

Pour 1 kg

- 1kg de sucre en poudre
- 4 ou 5 gousses de vanille.



■ *Après avoir fait cette préparation, vous n'achèterez plus jamais de sucre vanillé en sachet.*

■ Disposez les gousses de vanille dans un pot qui dispose d'une fermeture hermétique. Remplissez le pot de sucre, et réserver jusqu'à utilisation, en remuant régulièrement.

Servir : Utilisez ce sucre dans vos pâtisseries pour les parfumer.

Variation

Si vous êtes pressés, mixez le sucre avec les gousses de vanille, et passez l'ensemble au chinois.

Conseils

Les gousses de vanille se conservent quelques mois.