DIY – Sucre vanillé maison

Bonjour à toutes et tous,

C'est à la fois une idée de « Do It Yourself » pratique et éco-responsable comme une idée de cadeau gourmand que je propose ici aujourd'hui.

Si vous appréciez mettre les petits plats dans les grands pour les fêtes, en particulier pour le dessert, sans doute avez vous essayé quelques recettes. Ces recettes sucrées incorporent souvent de la vanille naturelle, que l'on obtient en récupérant les grains aromatiques au cœur d'une gousse de vanille. La gousse en tant que telle fini ensuite dans le compost, avec le regret de ne pas la valoriser plus. Mais saviez vous que même « vides » ces gousse peuvent être réutilisées ? En particulier pour préparer le (fameux) **sucre vanillé** si prisé dans les recettes de familiales.

Faire son sucre vanillé maison est extrêmement simple : il suffit d'une gousse de vanille vide, de 100g de sucre, de mette placer le tout dans un bocal hermétique puis de laisser le sucre s'imprégner des arômes vanille. C'est simple, pratique, zéro-déchet, et c'est une opportunité de cadeau fait maison. Depuis que j'ai trouvé l'astuce, j'ai toujours un bocal en cours d'imprégnation, que j'augmente dès que je cuisine un flan pâtissier.

Vu que les fêtes de fin d'année sont propices à la pâtisserie ou aux cadeaux gourmands ou aux deux, je voulais partager cette astuce de sucre vanillé avec vous. J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée

- DIY : Sucre vanillé maison -
© Au Fil du Thym

DIY / Recette : Sucre vanillé maison

Matériel

- 1 gousse de vanille utilisée (i.e. grattée)
- 100 g de sucre
- 1 bocal à couvercle (hermétique)

Réalisation

- Séchez bien la gousse de vanille. Coupez en morceaux de taille compatible de votre bocal.
- Dans le bocal, placez la moitié du sucre, puis la vanille, recouvrez de sucre.
- Laissez imprégner une bonne semaine avant utilisation.

Astuces :

- *Conservation :* Pas de date de péremption pour ce sucre vanillé maison
- N’hésitez pas à remplir progressivement le bocal avec les nouvelles gousses de vanille et la quantité de sucre adaptée.

DIY – Sucre vanillé maison