

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Sucre vanillé avec gousses entières (grande quantité)

Quand j'utilise une gousse de vanille, je la fais sécher après.

Puis, une fois bien sèche, je la mets avec le sucre semoule, dans une boîte Tupp, comme vous.

Ca fait que, au fil des mois et de desserts en desserts, je me retrouve avec ma boîte de sucre remplie d'une bonne **quinzaine de gousses de vanille** (ou +), ça commence à faire beaucoup.

Surtout ne pas les jeter ! Pourquoi ne pas en faire du sucre vanillé naturel ? Regardez, je vous explique.



Important, il faut beaucoup de gousses de vanille séchées pour faire cette quantité, sinon, ça ne mixe pas assez et on se retrouve avec des petits bouts de gousse dans la bouche, ce qui est très désagréable.

En premier lieu, j'ai mis seulement les gousses dans le TM. **J'ai mixé VIT 10 pendant 1 minute**, ce qui m'a donné de la poudre de vanille. OK ? ensuite...

J'ai ajouté 2 gobelets de sucre semoule (prélevés d'un paquet de 1 kg) et **j'ai mixé pendant environ 1 min VIT maximum**, encore pour que tout soit bien homogène, bien mixé, sans petits bouts (je voulais assurer le coup). Bien sûr, ça m'a fait du sucre glace vanillé.

J'ai ajouté le reste du kilo de sucre et **j'ai simplement mélangé VIT 4 pendant 1 min environ**.

Et maintenant, j'ai un grand bocal de sucre vanillé qui va me durer plusieurs mois, je pense !

De cette façon, les gousses de vanille bien sèches, ont été pulvérisées dès le départ et je n'ai pas de "petits bouts de gousse" pas très appétissants.

Le sucre sent extrêmement bon. Je m'en suis déjà servie pour réaliser des crèmes dessert, pour des crèmes brûlées, pour les flans vanille et pour aromatiser mes yaourts et mes madeleines.