

Recette

Sucré



Sucre à la Vanille LAVANY

Préparation de la recette : 20 minutes + 10 jours de repos

Ingrédients pour 1 kg de sucre à la Vanille

1 kg de sucre en poudre blanc ou roux selon votre préférence

5 gousses de Vanille LAVANY

PRÉPARATION

Prenez un bocal à fermeture hermétique propre et bien sec.

Versez le sucre dans le bocal - comptez **une gousse de Vanille LAVANY** pour 200 g de sucre.

Fendez la ou les gousses dans le sens de la longueur selon la quantité de **sucre à la Vanille** désiré.

Grattez les graines à l'intérieur des gousses et mettez-les avec le reste de la gousse évidée dans le bocal de sucre.

Mélangez bien et refermez le bocal.

Patientez environ 10 jours pour commencer à utiliser votre **sucre à la Vanille**.

Secouez de temps en temps le bocal afin que le sucre ne durcisse pas trop et s'imprègne bien de la saveur de l'épice.

Et voilà, c'est prêt !

Sachez que plus vous laisserez le sucre et la Vanille ensemble, plus votre **sucre à la Vanille** sera parfumé.

Faites attention à l'humidité et évitez le stockage à la lumière directe du soleil.

Quand vous avez besoin d'utiliser du **sucre à la Vanille**, il vous suffit d'en prélever un peu dans le bocal.

Quand vous aurez utilisé à peu près 200 g de **sucre à la Vanille**, reversez 200 g de sucre, et rajoutez **une gousse de Vanille LAVANY**.

Si vous utilisez l'intérieur d'une **gousse de Vanille LAVANY** dans une recette, plutôt que de jeter le reste de la gousse évidée, mettez-la dans le sucre avec les autres gousses, elle rajoutera du parfum.

Nous vous promettons qu'après avoir préparé votre **sucre à la Vanille**, vous ne consommerez plus de produits industriels !