

## Sucre vanillé



### Pour 500 g de sucre

#### Préparation : 5 minutes

- 500 g de sucre en morceaux ou sucre semoule
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- + un reste de gousses de vanille utilisées et séchées (facultatif)

2 solutions : soit vous utilisez du sucre en morceaux, soit du sucre semoule.

Avec le sucre en morceaux (pour un sucre fin) : Mixez 125 g de sucre en morceaux avec les gousses de vanille **1 minute/vitesse 9**.

Ajoutez le reste de sucre en morceaux et mixez **15 secondes/vitesse 7**.

Avec le sucre semoule (pour un sucre vanillé avec un grain plus gros) : Mixez 125 g de sucre semoule (ou en morceaux) avec les gousses de vanille **1 minute/vitesse 9**.

Ajoutez le reste de sucre semoule et mélangez 30 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse.

Sur la photo ci-dessous, c'est un sucre fin réalisé avec du sucre en morceaux.

J'utilise ce sucre vanillé dans de nombreuses recettes, pour les pâtes (brisée, crêpes, gaufres, etc), la compote et les laitages.

Pour le dosage : 1 c à soupe de sucre vanillé correspond à 1 sachet.

Mon astuce : Je garde les gousses de vanille utilisées bien séchées que je place dans un pot avec du sucre.

Ce sucre vanillé se conserve très bien dans un bocal hermétique. Évitez les bouchons en liège.

Vous pourrez le répartir dans des jolis contenants et en glisser dans vos paniers gourmands.