Arôme vanille

attente : 1 mois, préparation : 5 min, très facile

Il vous faut pour 1 petite bouteille de 20 cl
• 20 cl de rhum brun • 1 càc de cassonade ambrée (à défaut, sucre brun) • 3 gousses de vanille
Matériel spécifique : 1 petite bouteille munie d'un goulot à huile

A préparer 1 mois à l'avance.
Ébouillanter la ou les bouteilles que vous allez utiliser, goulot plastique compris. Laisser égoutter.
Fendre les gousses de vanille en deux dans la longueur. Gratter les graines et les mettre dans la bouteille, avec les gousses de vanille, si besoin cassées en deux.
Ajouter le sucre, puis remplir avec le rhum. Fermer la bouteille, bien remuer.
Laisser reposer un mois, en secouant la bouteille tous les jours pendant le première semaine.
au fur et à mesure que vous utiliserez cet arôme vanille, vous pouvez le compléter en ajoutant du rhum pour re-remplir votre bouteille et même en ajoutant les gousses de vanille déjà "vidées" dont vous aurez utilisé les graines pour d'autres préparations.

Sucre glace vanillé

préparation : 5 min, très facile

Il vous faut pour 1 petit pot
• du sucre semoule blanc • 1 à 2 gousses de vanille bien sèches
Matériel spécifique : 1 petit pot, un mixeur à café (qui broie plus fin que les mixeurs classiques)

Mettre le sucre et les gousses de vanille dans votre mixeur.
Mixer par à coups. Attention à l'ouverture du mixeur, un nuage de poudre blanche a tendance à envahir votre cuisine ! Mettre en pot, et déguster avec des fraises, sur des gâteaux ...