Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca
www.journaldescitoyens.ca
Édition de mars 2019

Patience et longueur de temps...

Poussés par l'augmentation fulgurante du prix de l'extrait de vanille (pur), nombreux sont ceux qui choisissent de s'en fabriquer une version maison.

La recette est d'une facilité désopilante, sauf que notre patience sera mise à l'épreuve; au moins deux mois (voire trois) de macération sont nécessaires avant de pouvoir l'utiliser. Les gousses de vanille ne sont pas données non plus, mais l'extrait obtenu peut durer indéfiniment. Il s'agit d'y ajouter un peu d'alcool à mesure qu'on l'utilise et une gousse de vanille fraîche si l'arôme faiblit (plus ou moins une fois par année). On peut utiliser une des gousses qui a macéré de la même façon qu'une gousse fraîche et en ajouter une nouvelle à la préparation. On peut aussi racler les graines d'une gousse pour les utiliser dans une recette et la remettre (la gousse) dans le bocal.

Extrait de vanille maison

(au moins deux mois de macération)

On choisit un bocal ou une bouteille de verre qui nous permet de récupérer les gousses à l'aide d'une pince. On peut couper les gousses en deux pour qu'elles soient complètement immergées ou les laisser dépasser du niveau d'alcool (remplir le bocal aux trois quarts).

Ingrédients

- Gousses de vanille, au moins 2 fendues en deux
- Rhum ou vodka

Préparation

Déposez les gousses dans le récipient choisi et versez-y l'alcool. Laissez macérer la préparation au moins deux mois (idéalement trois) avant de l'utiliser. Secouez le bocal de temps en temps. Gardez le bocal dans un endroit frais (pas au frigo) et exempt de lumière.

Sucre vanillé

(10 à 15 jours de macération)

Les plus impatients peuvent se réjouir, car le sucre vanillé peut être utilisé après seulement 10 jours de macération. Dans la plupart des recettes, on recommande 1 gousse de vanille pour 200 grammes de sucre (1 tasse = 115 grammes). Apparemment, une petite quantité de ce sucre suffit à aromatiser toute une recette. Dans le commerce, on le trouve en sachets de huit grammes (1 cuil. à soupe). Avant de les tailler en tronçons, on peut racler l'intérieur des gousses pour en récupérer les graines que l'on dépose aussi dans le sucre. On peut rajouter du sucre à la préparation à chaque fois qu'on en utilise pour une recette.

Ingrédients

- Gousse de vanille, 1 fendue en deux et taillée en tronçons d'environ 4 cm
- Sucre, entre 1 tasse et 3/4 et 2 tasses

Préparation

Dans un bocal propre et bien sec, déposez le sucre, les morceaux de gousses ainsi que les graines. Remuez le tout délicatement. Rangez le bocal dans un endroit frais et à l'abri de la lumière et laissez macérer la préparation pendant au moins 10 jours.

Bon appétit!