

SUCRE VANILLE



Préparation : 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 250 g

- 250 g de sucre en poudre - 1 gousse de vanille

1. Placez la gousse de vanille dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 10 pulsions jusqu'à la réduire en pâte fine.

2. Ajoutez le sucre et donnez 4/5 pulsions pour obtenir un mélange homogène.

Astuce du chef :

Vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre. Parfumez agréablement vos desserts (tartes aux fruits, crèmes brûlées...)