

## Arôme de Vanille Maison

Nombre de personnes: 15

Temps de préparation: 1 h 10 min

### Ingrédients:

- GOUSSE(S) DE VANILLE	3-4
- SUCRE DE CANNE	250g
- CASSONADE BRUNE	75g
- EAU	220g
- RHUM	5 ml (blanc)

### Recette:

- Dans le bol mixeur de Monsieur Cuisine, placez les sucres et l'eau.
- Entaillez les gousses de vanille dans la longueur et prélevez les grains à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajoutez-les dans le bol mixeur.
- Programmez 10 secondes/vitesse 4.
- Introduisez ensuite les gousses dans le bol mixeur.
- Programmez en sens inverse pendant 1 heure/85°C/vitesse 1.
- En fin de programme (après 59 minutes), ajoutez le rhum.
- Poursuivez la cuisson en sens inverse 12 minutes/105°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Transvasez dans un récipient en filtrant légèrement à travers une passoire.
- Conservez au sec et à l'abri de la lumière.



### Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

Attendre 3 semaines avec la consommation afin que la vanille infuse bien le liquide.