

Vanille : usage, conservation et cuisine

Usage :

Les grains de vanille : la quintessence des arômes se trouvent à l'intérieur de la gousse, ce sont les grains.



- Fendez là en deux avec un couteau ou la lame d'un ciseau que l'on introduit dans la gousse et que l'on remonte sur toute la longueur de la gousse pour l'ouvrir.
- Utilisez votre doigt plutôt qu'un couteau pour extraire tous les grains de vanille. Le couteau risque d'emporter quelques fibres de la gousse amenant un peu d'amertume.
- Si vous l'infusez (dans du lait par exemple), 1h à 2h à basse température (60°-80° maxi) sont nécessaires pour en extraire toute la quintessence.
- La gousse évidée peut aussi être utilisée pour une infusion ou un sucre vanillé.
- La gousse peut être aussi séchée à l'air libre puis être broyée pour être une utilisation en poudre.

Conservation : La meilleure façon de conserver une vanille est de la garder sous vide dans leur écrin d'origine tant que vous ne l'ouvrez pas

- Après ouverture, conserver vos gousses dans une boîte en fer blanc. Entourez vos gousses d'un papier sulfurisé et disposez-les dans votre boîte. Celle-ci ne doit pas voir la lumière. L'humidité idéale est 60-70%. Bien qu'esthétiques, les tubes en verre sont à proscrire. Si votre vanille venait à sécher, ne soyez pas inquiet. Certes elle sera plus difficile à ouvrir et à en extraire les grains de vanille mais elle développe de jolis arômes sous cette forme aussi !

Cuisine :

La vanille s'exprimera totalement en infusion dans du lait, de la crème, dans des cannelés, des crèmes anglaises, des flancs, des glaces, des yaourts. Elle fonctionne très bien aussi avec les poissons et les légumes !



Récolte de notre Vanille –
Sambava (Madagascar)