

PATE DE GOUSSE DE VANILLE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de : [Aux Délices de Caroline](#)

Ingrédients :

- 8 gousses de vanille, en morceaux
- 200 g de sucre muscovado
- 10 g de sirop de glucose
- 100 g d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation :

- mettre les gousses de vanille avec le sucre dans le bol
- puis broyer 1 minute à vitesse 10
- racler les parois du bol avec une spatule
- puis mouline encore une fois finement pendant 30 secondes à vitesse 10

- ajouter le reste des ingrédients
- puis cuire la préparation pendant 10 minutes à 100°C à vitesse 1,5
- puis cuire de nouveau la préparation pendant 10 minutes à 100°C à vitesse 1,5

- verser la pâte terminée dans un flacon en verre
- la pâte se conserve plusieurs mois au réfrigérateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>