

# Extrait de vanille maison

L'extrait de vanille naturel, c'est assez cher quand on le veut de bonne qualité... Voici un petit truc pour en faire à la maison sans effort avec la vanille de votre choix.

**Pour 50cl d'extrait :** Une bouteille d'alcool blanc (ici de la bonne vodka) – 10cl de sirop de sucre de canne – 5 à 6 gousses de vanille

Retirer 15cl d'alcool de votre bouteille.

Ajoutez le sirop de sucre.

Fendez toutes vos gousses de vanille et mettez-les dans la bouteille.

Fermez la bouteille et agitez bien.

Laissez ce mélange prendre plusieurs semaines dans un tiroir ou un placard à l'abri de la lumière.

Plus longtemps vous laissez mariner, plus l'extrait sera meilleur.

Personnellement je laisse au moins 6 mois (sinon je trouve que cela a trop le goût d'alcool).