



Tire à l'érable sur neige

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [TEMPS DES SUCRES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Sirop d'érable
- Beurre
- Neige ou crème glacée à la vanille

Préparation

1. Prendre un chaudron assez profond pour éviter les débordements. Beurrer le rebord du chaudron, ça aide à ralentir les débordements.
2. Faire bouillir le sirop d'érable à feu moyen jusqu'à ce que la température atteigne 238 F à 240 F. Retirer du feu dès que la température est atteinte.
3. Tester la tige sur de la neige afin de vérifier si elle fige bien. Si elle ne fige pas, réchauffer un peu. NE PAS brasser pour ne pas faire cristalliser