



## ***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