

Temps de cuisson : 10-15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : variable



Tire sur la neige

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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 tire 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