

# TIRE D'ERABLE

-Sirop d'érable

-Bâtonnets

-1 tasse d'eau glacée pour tester le degré du sirop.



Préparation

- À l'extérieur, vous pouvez improviser une table avec de la belle neige blanche bien tassée.

-Dans une casserole à fond épais, porter le sirop à ébullition,

puis baisser le feu et laisser mijoter une dizaine de minutes,

jusqu'à ce la température du sirop atteigne 115° C.

- Sur la neige, en zig-zaguant, verser un généreux filet de tire et laisser durcir quelques instants.

- Enrouler la tire autour de vos bâtonnets et sucez-vous le bec !



*Une façon de vérifier que le sirop est à point consiste à plonger, après une dizaine de minutes de cuisson, une cuillère dans le sirop qui mijote . Vous laissez tomber quelques gouttes de sirop dans une tasse d'eau glacée, si ces dernières coagulent au contact de l'eau, c'est que la tire est prête !*