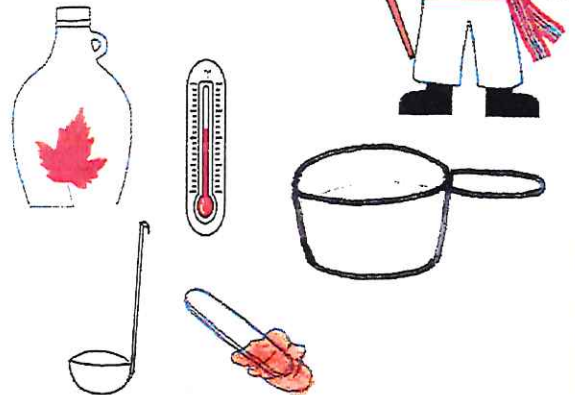




La tire sur la neige – Se sucrer le bec!

Bonhomme adore la tire d'érable!

- Du sirop d'érable
- Un gros chaudron/grosse casserole
- Un thermomètre à bonbon
- Un bac de neige propre et bien tassée
- Des bâtonnets de bois et une louche



1. Vider du sirop dans le chaudron.
2. Faire bouillir le sirop à feux doux-moyen à 235 °F (110 °C).
3. Verser le sirop chaud sur la neige en bandes avec une louche.
4. Déguster à l'aide d'un bâtonnet!



Méthode facile au micro-ondes :

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- Un bol d'au moins 8 tasses allant au micro-onde
- Un peu de beurre ramolli ou margarine
- Un bac de neige propre et bien tassée
- Des bâtonnets de bois et une louche



1. Tracer le tour intérieur du haut du bol avec ton doigt couvert de beurre ou margarine. Ceci va empêcher le sirop de déborder pendant la cuisson.
2. Verser le sirop dans le bol. Faire cuire au micro-ondes pour 7 minutes. La tire est prête lorsque tu laisse tomber une goutte de sirop dans un verre d'eau **froide** et de petites boules molles se forment. Sinon, continu de cuire le sirop 1 minute à la fois.
3. Verser le sirop chaud sur la neige en bandes avec une louche.
4. Déguster à l'aide d'un bâtonnet!

