



Recette :
*Tire d'érable sur neige et
beurre d'érable*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 10
PRÉPARATION : 5 MINUTES
CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1 canne de sirop d'érable (540 ml)
- 1 chaudron rempli de neige bien «tapée»
- 1 petit plat rempli de neige pour vérifier la cuisson de la tire
- Bâtons de popsicle de bois

PRÉPARATION

1. Dans un grand chaudron, porter à ébullition le sirop d'érable. Mijoter doucement pour éviter que le sirop ne déborde.
2. Vous pouvez utiliser un thermomètre pour la température de la tire : environ 112 °C (235 °F).
3. Pour ma part, j'utilise tout simplement mon petit plat rempli de neige pour vérifier le tout! Lorsque le liquide a épaissi, j'en fais couler un petit peu sur la neige pour vérifier si la tire est prête! Si c'est trop liquide, simplement faire bouillir encore un peu et hop! le tour est joué!
4. C'est maintenant l'heure de faire couler doucement, à l'aide d'une louche, un peu de tire sur la neige, attendre qu'elle fige et s'en régaler. Un doux moment sucré à partager en famille!

Tire d'érable en été... pourquoi pas!!!

Lorsque l'hiver tire à sa fin, pensez à vous garder de la neige au congélateur pour une journée hors de l'ordinaire en plein été. Les enfants seront émerveillés de pouvoir revivre les bonheurs du Temps des Sucres et ce, même en été!



VARIANTE

BEURRE D'ÉRABLE :

Un des grands bonheurs de mes enfants est de fabriquer leur propre beurre d'érable, comme je le faisais moi-même



enfant à la cabane à sucre de grand-papa Antoine!

Je fais souvent bouillir un peu plus de sirop d'érable et lorsque nous sommes tous bien rassasiés, je mets ce qui reste de la tire dans un petit bol. Les enfants brassent le tout à la cuiller jusqu'à ce que la tire tourne en beurre d'érable. Il faut éviter de trop brasser, car lorsque le tout refroidira, vous aurez peut-être alors fait du sucre d'érable! Mais beurre ou sucre... le résultat est toujours aussi délicieux!
