

# La Tire d'érable - Version Atelier Virtuel

## Recette pour 4

### Description

Un passage incontournable lors de la saison des sucres au Québec

### L'astuce du chef

Attention de bien acheter un sirop doré catégorie A, les autres sirop plus foncé on déjà subit une cuisson pour devenir plus ambré.

### Ingrédients

#### Tire

- 250 Ml Sirop d'érable Catégorie A Doré
- 20 Gr Beurre

### Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

#### Prévoir avant le cours vidéo

### Matériels

Casserole (avec les rebords deux fois plus haut que la quantité de sirop)

Thermomètre à sucre (cuisson 115°C/239°F)

1 plat à four (pour compacter la neige)

1 cuillère à soupe ou fourchette ou bâton de glace en bois

1 louche

### Ingrédients

1 boîte de sirop d'érable doré (540 ml dans le commerce)

1 petit carré de beurre (20/25 gr), si nécessaire

Neige fraîche (suivant la grandeur de votre plat)

#### Réalisation avec le chef

Portez le sirop d'érable à ébullition dans la casserole, sur un feu vif, placez-y le thermomètre à sucre (idéalement). Sinon, comptez 7 à 8 minutes d'ébullition totale (résultat moins sûr).

Si le sirop veut sortir de la casserole durant la cuisson, laissez tomber votre morceau de beurre dedans, il va redescendre aussitôt.

Laissez la cuisson se faire jusqu'à 115°C/239°F, pendant ce temps préparez la neige dans votre plat, assurez-vous qu'elle soit bien compactée.

Arrivez à la bonne température, arrêter aussitôt le feu, patientez 1 minute, puis à l'aide de la louche, versez des lignes de sirop sur la neige.

Patientez encore un peu, commencez à rouler la tire autour du bâton, dès qu'elle vous paraîtra suffisamment solidifiée.

**Bon appétit!**