

Tire Sainte-Catherine

À l'occasion de la fête de la Sainte-Catherine, on faisait autrefois de la tire. C'est à Marguerite Bourgeoys, fondatrice de la Congrégation de Notre-Dame de Montréal que l'on doit l'invention de ce bonbon traditionnel. Voici la recette.

Ingrédients

250 ml (1 t.) de sucre blanc
250 ml (1 t.) cassonade
250 ml (1 t.) de mélasse
125 ml (½ t.) de sirop de maïs
125 ml (½ t.) d'eau
1 c. à soupe de vinaigre
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à soupe de beurre

Préparation

Mettre dans une casserole à fond épais et à parois beurrées le sucre, la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le vinaigre.

Faire cuire jusqu'à 125 °C (boule dure dans l'eau froide).

Retirer du feu.

Ajouter le bicarbonate de soude bien tamisé, le beurre et travailler le mélange.

(Tiré de la Cuisine Raisonnée éditions Fides 2003)