



MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

## Tire à la mélasse

Voici notre propre recette pour la tire à la mélasse.

### Ingrédients

1 tasse de mélasse  
1/2 tasse de sucre granulé  
1 c. à thé de beurre  
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

### Préparation

Mettez dans une casserole tous les ingrédients excepté le bicarbonate de soude. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une boule dure dans l'eau froide. Ajoutez le bicarbonate de soude tamisé, bien brassez. Versez sur une tôle enduite de beurre. Trouvez-vous un partenaire et beurrez-vous les mains. Prenez une boule de tire et roulez-la pour obtenir une forme cylindrique environ 6" de longueur. Tenez un bout et demandez à votre partenaire de tenir l'autre bout. Commencez à tirer et à tordre la tire jusqu'à ce que la corde soit très mince. Reformez votre boule et recommencez à tirer. Répétez à plusieurs reprises le tirage. Quand la tire commence à durcir, coupez-la en petits morceaux avec des ciseaux. Placez sur une assiette et servez.