



UN **Brin** DE
Causette



PART'ÂGE

Brigitte Barrni | Janvier 2021

B

Le secret de ma
tarte au citron
meringuée



Le secret de ma
tarte au citron
meringuée

Janvier 2021...

...à Rouen



Brigitte
Barni

La tarte au citron meringuée c'est une valeur sûre ! Un succès garanti. C'est hyper simple en plus, la préparation s'épaissit comme une béchamel, toujours à feu doux. Deux ou trois jaunes d'œufs, du sucre, de la farine, le jus de 2 citrons, un petit peu d'eau (pour faire blanchir les œufs)... Moi mon truc c'est de rajouter une petite touche de beurre (30g) à la préparation avant de la déposer sur la pâte Brisée (toujours froide ! précuite, mais refroidie avant d'incorporer la préparation, hein, c'est important). Dans la plupart des livres de recettes, ils ne parlent pas de cette noix de beurre, mais croyez-moi, c'est indispensable ! Comme on a besoin du zeste d'un citron aussi (très très fin), vaut mieux opter pour des citrons bios, avec tous les pesticides qui traînent... A oui, pour la préparation, moi je remplace la farine par de la Maïzena. C'est plus léger. Régalez-vous !

The background is a detailed botanical illustration of a tropical forest. It features various plants such as banana leaves with prominent veins, palm fronds, and clusters of small blue flowers. The style is reminiscent of a vintage field guide or a scientific illustration, with fine lines and a muted color palette of greens, blues, and browns. The overall composition is dense and layered, creating a sense of depth and texture.

Il nous faut
peu de
mots pour
exprimer
l'essentiel.

UN Brin DE
Causette



UN **Brin** DE
Causette

PARTÂGE
Brigitte Barrni | Juin 2020

**Le secret de la
tarte au citron
meringuée**

Janvier 2021...

...à Rouen



Brigitte
Barni

La tarte au citron meringuée c'est une valeur sûre ! Un succès garanti. C'est hyper simple en plus, la préparation s'épaissit comme une béchamel, toujours à feu doux. Deux ou trois jaunes d'œufs, du sucre, de la farine, le jus de 2 citrons, un petit peu d'eau (pour faire blanchir les œufs)... Moi mon truc c'est de rajouter une petite touche de beurre (30g) à la préparation avant de la déposer sur la pâte brisée (toujours froide ! précuite, mais refroidie avant d'incorporer la préparation, ils ne parlent pas de cette noix de beurre, mais croyez-moi, c'est indispensable ! Comme on a besoin du zeste d'un citron aussi (très très fin), vaut mieux opter pour des citrons bios, avec tous les pesticides qui traînent... A oui, pour la préparation, moi je remplace la farine par de la Maizena. C'est plus léger. Régalez-vous !

Le secret de la tarte au citron meringuée





UN **Brin** DE
Causette

PART'ÂGE

Brigitte Barrni | Juin 2020



Le secret de la
tarte au citron
meringuée