



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 !

A detailed botanical illustration of a tropical forest scene. The background is filled with various plants, including large, broad-leafed plants with prominent veins, palm-like fronds, and clusters of small, round fruits on thin stems. The colors are muted and pastel, with shades of green, blue, and purple. The overall style is that of a classic botanical print.

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**

B

## 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