



 **30 minutes**

 **4 personnes**

- de la brioche tranchée
- 4 c à s de maïzena
- 25g de beurre
- 140g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 30 cl d'eau
- le jus de 4 citrons

**#dessert**

**#BriocheTranchée**

## ***Tartine citron meringuée***

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Dans une casserole, mélanger l'eau, le jus de citron et la maïzena à feu doux. Lorsque le mélange commence à chauffer, le verser petit à petit sur le mélange jaunes d'œufs-sucre tout en remuant à l'aide d'une cuillère.

Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux en continuant de mélanger. La crème est prête lorsque celle-ci nappe la cuillère.

Retirer la casserole du feu, laisser refroidir quelques instants puis ajouter le beurre. Bien mélanger puis réserver au frais.

A l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, découper des cercles dans les tranches de brioche. Napper de crème au citron puis ajouter de la meringue si bon vous semble !