

## Recettes provençales

### Corrigé 😊

1- a-Vrai ; b-Faux ; c- Vrai ; d-Faux ; e- Faux ; f-Vrai ; g-Vrai.

2- Fruits : Citron ; Légumes : Haricots verts, tomates, concombre, oignon, ail, poivron, olives ;  
Protéines : œufs, thon, bœuf ; Lipides : huile d'olive, crème fraîche ;  
Aromates : persil, thym, basilic, laurier ;  
Autres : sel, lait, poivre, clou de girofle, vin rouge, coulis de tomate, maïzena, sucre, sucre vanillé,  
pâte sablée

3- Egouttez les tomates ; Faites revenir l'oignon + la viande ; Coupez les tomates + la viande ;  
Battre les blancs en neige ; Ajouter le sucre.

4-

10 Montez les blancs en neige avec du sucre.

5 Faites chauffer le mélange.

11 Versez la crème au citron sur la pâte.

4 Mélangez la crème, le lait et le sucre.

1 Prélevez le zeste des citrons.

6 Ajoutez les zestes et le jus de citron.

13 Faites cuire une demi-heure.

12 Etalez la meringue sur la crème au citron.

8 Faites cuire.

3 Ajoutez les œufs et la maïzena.

2 Pressez le jus des citrons.

7 Etalez la pâte dans un moule.

9 Laissez refroidir.