

Tempera à l'oeuf

"Le terme tempera ou tempéra (du latin : temperare, « détremper ») désigne une technique de peinture basée sur un liant à émulsion, qu'elle soit grasse ou maigre. Cette technique de peinture a longtemps suscité une extrême confusion, les uns confondant détrempe et tempera, les autres restreignant uniquement ce terme à la peinture à l'œuf.

Aujourd'hui, on distingue la tempera, évoquant l'idée d'émulsion, de la détrempe, peinture strictement aqueuse (mais incluant nécessairement un liant). Ce débat n'existe toutefois qu'en français, la plupart des autres langues utilisent le mot tempera, quel que soit le liant. Pour préciser la nature de l'émulsion, on énonce simplement la nature des composants ; par exemple tempera à l'œuf, tempera grasse à la colle de peau, etc." [source](#)

Préparer un flacon parfaitement propre et hermétique.

Casser un oeuf et séparer le blanc du jaune en prenant soin de ne pas crever celui-ci .



Le placer dans un récipient d'eau froide puis dans la main : ôter (si possible) très délicatement la chalaze.



Le poser doucement sur un papier absorbant double et faire des petits mouvements de va et vient pour l'assécher.



L'amener près d'un bord du papier et du flacon : percer-le légèrement afin de recueillir uniquement la partie liquide -->la membrane sera jetée.





Verser un volume égal d'eau distillée et quelques gouttes d'essence de clou de girofle ou

conservateur .





Secouer pour mélanger. La préparation ne se "conserve" pas plus d'une semaine maximum au réfrigérateur ; il est même parfois préconisé d'utiliser une *tempera* du jour !

Un autre flacon, plus petit, muni d'un système "compte-goutte" servira pour prélever la quantité nécessaire à une séance de travail, laissant le reste au frais.



On pourra aussi se servir du blanc en prenant soin de le battre pour le faire mousser, comme pour des blancs en neige.

On laisse reposer au frais quelques heures : c'est le liquide déposé au fond qui sera récupéré et utilisé.

Selon les besoins on pourra l'ajouter au mélange précédent et/ou pour d'autres préparations.