

Key lime pie



Shopping :

1. Les shortbread (pour une trentaine de biscuits)

- 300 de farine T55
- 200g de beurre demi-sel bien mou
- 100g de sucre roux

(Les proportions sont toujours 3 de farine, 2 de beurre, 1 de sucre)

2. Le fond de tarte

- 225g de biscuits shortbread
- 45 g de noix de coco râpée
- 50 g de beurre

Ou

- 300g de pâte à shortbread

Ou (base du cheesecake de Christophe Felder)

- 100 gr de Tuc (Les gâteaux apéritifs) (115g)
- 75 gr de beurre mou (85g)
- 50 gr de sucre (57g)
- 25 gr de farine (29g)
- 1 c.à.c d'eau (bien remplie !)

3. La préparation Citron

- 4 petits jaunes d'œufs ou 3 gros
- Une petite boîte de lait concentré sucré, soit 397 g
- 240 g de jus de citrons verts et leurs zestes (7 citrons environ)

4. La Chantilly :

- 320 g de crème liquide à 34 ou 35% de mat. grasse si possible
- 40 g de mascarpone (facultatif)
- 40 g de sucre glace

5. La meringue italienne

- 3 blancs d'œufs (120 g)
- 210 g de sucre (ou 170 g de sucre + 30 g de glucose) ; 30 g de sucre
- *quelques zestes de citrons jaunes ou verts pour la déco (facultatif)*

In process :

1. Le shortbread

- Mélangez le beurre très mou (au besoin en l'ayant passé 10 à 20 sec à puissance moyenne au four à micro-ondes) et le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
- Tamisez la farine, puis mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène, sans trop insister.
- Étalez la pâte entre deux feuilles de papier guitare ou papier sulfurisé à environ 1 cm d'épaisseur, et laissez au moins une heure au frigo.
- Détaillez selon la forme désirée, puis faites cuire 25 min environ à 165°C. (Le temps peut varier selon l'épaisseur de biscuit). On peut laisser les biscuits assez blancs ou les laisser dorer un peu. Attention, ils doivent toujours être assez mous en fin de cuisson.
- Laissez refroidir sur grille.

2. Le fond de tarte

- Torréfiez la noix de coco quelques minutes en surveillant en position haute dans le four préchauffé à 160°. Laissez refroidir.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes et laissez refroidir.
- Mixer dans un robot coupe 300 g de biscuits, la noix de coco, puis incorporez le beurre.
- Placez une feuille de papier aluminium, et au-dessus une feuille de papier sulfurisé sous le moule choisi (pour moi, un cercle de pâtisserie de 18 cm de diamètre). Puis mettez une bande de papier sulfurisé à l'intérieur du cercle. Faites remonter l'aluminium pour « emmailloter » le cercle à l'extérieur (et éviter que la préparation ne coule dans le four).
- Placez la pâte à biscuit obtenue dans le cercle en l'égalisant, et laissez figer au frigo.
- Faire cuire 10 min environ à 180°. Laissez refroidir sur grille.

OU pour la pâte shortbread simple

- Lorsque votre pâte est prête, étalez-la entre 2 feuilles de papier guitare ou sulfurisé avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 6 ou 7 mm. Laissez-la reposer au frais puis faites-la cuire 20 min environ à 170°.

OU pour la pâte à base de TUC

- Mixer ensemble tout les ingrédients de la pâte dans un robot-coupe, pour avoir un mélange homogène.
- A l'aide d'une spatule, étalez cette pâte dans un cadre en inox sur la plaque du four. Chemisez votre cadre avec un papier sulfurisé qui remonte de 2 ou 3 cm, car sinon, la préparation aux œufs risque de couler hors du cadre.
- Bien égaliser.

Remarque : on peut aussi utiliser un moule à manqué à fond amovible.

3. La préparation au Citron

- Préchauffez le four à 185°.
- Prélevez le zeste de 7 citrons verts.
- Récupérez leur jus.
- Mélangez-le au fouet manuel avec les jaunes d'œufs et le lait concentré.
- Versez sur le fond de tarte, et enfournez pour 20/25 min (j'ai opté pour une bonne épaisseur de préparation, mais si vous choisissez un moule plus grand, 15 à 20 min suffiront). En fin de cuisson, la préparation est prise, mais toujours un peu tremblotante.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au frais plusieurs heures (l'idéal : toute une nuit).

4. Le topping

Chantilly

- Monter la crème liquide mélangée au mascarpone en chantilly pas trop ferme. Il faut qu'elle soit depuis la veille au frigo, et vous pouvez la placer au congélateur quelques minutes avant de commencer à la fouetter.
- Quand elle commence à faire de légers sillons, ajouter petit à petit le sucre glace.
- Pocher sur la tarte avec une poche à embout cannelé.

OU

Meringue italienne

- Faites chauffer le sucre avec un peu d'eau.
- Quand le sucre est à 110° ou un peu avant, commencez à monter les blancs en neige avec une pincée de sel (ou une goutte de jus de citron).
- Dès qu'ils commencent à mousser, versez les 30 g de sucre en pluie. (Vous pouvez aussi les intégrer dans votre sucre qui cuit, et monter les blancs sans).
- Entre 118 et 121°, versez le sirop de sucre en un mince filet tout en montant les œufs.
- Continuez à battre jusqu'à refroidissement (40° environ).
- Laissez-la refroidir un peu, avant de l'étaler sur la tarte bien froide.
- Dorez au chalumeau et remplacez au frais.

A déguster bien frais.