

Key lime pie



Shopping :

1. Les shortbreads (pour une trentaine de biscuits)

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

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

2. Le fond de tarte

- 300g de biscuits shortbreads
- 65 g de noix de coco râpée
- 75 g de beurre doux fondu

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 à 8 citrons environ)

4. La Chantilly :

- 500 g de crème liquide à 34 ou 35% de mat. grasse si possible
- 50 g de mascarpone (facultatif)
- 60 g de sucre glace
- Zestes pour décorer (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.
- Etalez 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 posée sur du papier sulfurisé en une fine couche quelques minutes en surveillant en position haute dans le four préchauffé à 160°. Laissez refroidir.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes et laissez tiédir.
- Mixer dans un robot coupe 300 g de biscuits, la noix de coco, puis incorporez le beurre.
- Placez une feuille de papier aluminium sous le moule choisi (pour moi, un cercle de pâtisserie de 18 cm de diamètre). Faites remonter l'aluminium pour « emmailloter » le cercle à l'extérieur (et éviter que la préparation ne coule dans le four). Beurrer l'intérieur.
- Placez la pâte à biscuit obtenue dans le cercle en l'égalisant, et faites-la remonter sur les bords d'au moins 3 ou 4 cm, et laissez figer au frigo.
- Faire cuire 10/15 min environ à 180°. Laissez refroidir sur grille.

3. La préparation au Citron

- Préchauffez le four à 185°.

- Prélevez le zeste de 7 ou 8 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 environ (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 (on peut aussi réaliser une meringue italienne)

- 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 lisse.

A déguster bien frais.



