

Key lime pie

Pour 1 tarte de 28 cm de diamètre

200 g de petits beurres

30g de flocons d'avoine

100 g de beurre doux

397 g de lait concentré (1 boîte)

4 jaunes d'œuf

150 ml de jus de citron vert (3 citrons verts)

le zeste d'un citron vert

Le zeste d'1/2 citron vert

Le zeste d'1/4 combawa

200ml de crème fraîche liquide

20g de sucre glace

Préchauffez le four à 180° C.

Mixez les biscuits avec les flocons d'avoine pour les réduire en poudre. Faites fondre le beurre, et mélangez-le la poudre de biscuits.

Tapissez votre moule à tarte de papier sulfurisé, puis répartissez le mélange biscuits-beurre au fond et sur les bords du moule en le tassant bien avec une cuillère à soupe.

Enfournez à 180°C pendant 10 minutes, la pâte doit être dorée, réservez et laissez refroidir.

Remettez le four à préchauffer à 160°C.

Fouettez ensemble les jaunes d'œufs, le lait concentré sucré, le jus de citron vert et le zeste râpé, une fois que le mélange est homogène versez le sur le fond de tarte et enfournez à 160°C pendant 15 minutes. Réservez au frigo pendant 2-3 heures.

Préparez la finition pour cela fouettez la crème bien fraîche, quand elle commence à prendre ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter jusqu'à ce que votre crème soit bien ferme, réservez-la au frigo.

Quand la tarte et la crème fouettée ont bien refroidies, placez la crème dans une poche à douille munie de la douille de votre choix et décorez votre tarte, râpez le zeste de citron vert et de combawa sur la crème fouettée et voilà y'a plus qu'à déguster.