



Key lime pie.

Pour 10 à 12 personnes :

- 1 paquet de Petits Beurres ;
- 50 g de beurre ;
- 400 g de lait concentré sucré ;
- 4 jaunes d'œufs ;
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron vert non traité (environ 2 citrons) ;
- 120 ml de jus de citron vert (4 à 5 citrons).
- Crème fleurette et sucre glace pour servir (facultatif).

Préchauffez le four à 160°C. Chemisez un moule à tarte d'environ 24 cm de diamètre de papier sulfurisé. A l'aide d'un mixeur, réduisez les Petits Beurres en poudre. Faites fondre le beurre et incorporez-le à la poudre de biscuits. Mélangez bien.



Versez la préparation obtenue dans le moule à tarte préparé et aplatissez la surface en tapotant avec le dos d'une cuillère ; faites en sorte que les bords du moule à tarte soient également recouverts de la préparation. Enfourez pour dix minutes, puis laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez le lait concentré sucré et les jaunes d'œufs. Ajoutez le zeste et le jus de citron vert et mélangez bien. Versez l'appareil sur le fond de tarte et enfourez pour 15 minutes. Une fois cuite, laissez refroidir la Key lime pie et réfrigérez-la jusqu'à dégustation. Servez-la bien froide avec de la crème fouettée maison préparée avec 20 cl de crème fleurette et une à deux cuillères à soupe de sucre glace selon votre envie.