

Key lime pie

Ingrédients pour un cercle à entremet de 18cm de diamètre :

Le shortbread :

150g de farine T55

100g de beurre demi-sel bien mou

50g de sucre roux

1 pincée de fleur de sel

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. (je n'ai pas donner de forme particulière au biscuit car il est destiné à être broyé)

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.

Le fond d'entremets :

300g de shortbread

65g de noix de coco râpée

75g de beurre fondu

Mettez la noix de coco dans un bac plastique et faites la torrifier au micro-ondes environ 1 min (à vérifier toutes les 30s pour être sûr qu'elle ne brûle pas).

Mettez le shortbread dans votre robot muni de la lame tranchante et émiettez le tout en rajoutant la noix de coco torrifiée et le beurre fondu.

Disposez votre cercle à entremet sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et de papier aluminium que vous prendrez soin de remonter sur les bords du cercle. Versez le biscuit et aplatissez le tout en faisant remonter le biscuit légèrement sur les côtés. Laissez figer au frigo avant de faire cuire 15 minutes environ à 180°.

Préparation au citron

7-8 citrons verts (il faut en obtenir 240g de jus)

4 jaunes d'oeufs

une boîte de 397g de lait concentré sucré

Prélevez le zeste de tous vos citrons et recueillez 240g de jus. Mélangez-les avec les jaunes d'œuf puis ajoutez le lait concentré sucré. Mélangez bien et versez sur le fond d'entremets cuit. Enfournez à 180° pendant 25 min. A la sortie du four, la préparation est toujours un peu tremblotante. Laissez refroidir avant de mettre au frais pour au moins 1 nuit.

Topping chantilly :

30cl de crème fraîche liquide

40g de sucre glace

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et décorez votre gâteau avec.