

Key lime pie



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 1 pâte à tarte sablée
- 1 boîte de lait concentré sucré (400 g)
- 150 ml de jus de citron vert
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 50 g de sucre



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette. Faire cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes.

Faire baisser la température du four à 140°C.

Battre les 4 jaunes d'œuf avec le jus de citron et le lait concentré. Verser cette préparation sur le fond de tarte.

Réaliser la meringue : Verser le sucre dans les 2 blancs d'œuf et battre au maximum, jusqu'à obtenir une belle meringue avec son bec d'oiseau.

Dresser la meringue avec une poche à douille sur la tarte.

Enfourner pour environ 40 minutes à 140°C. La meringue doit être légèrement dorée.

Attention à ne pas trop cuire la préparation, vous perdriez la texture crémeuse de la tarte.

Servir frais.

www.audalacuisine.com