

Key Lime Pie



Devenu l'un des symboles officiels de la Floride, le *Key Lime Pie* est élaboré avec des citrons verts des Keys, zone méridionale de cet état américain. Leur saveur est légèrement moins acidulée que celle des citrons verts courants.

Ingrédients

110 grammes de biscuits petit-beurre
2 cuillers à soupe de sucre
110 grammes de beurre
4 jaunes d'œufs
1 blanc d'œuf
400 grammes de lait condensé sucré
le jus de 6 petits citrons verts
le zeste de 4 citrons verts
250 millilitres de crème à fouetter
3 cuillers à soupe de sucre
le zeste d'un citron vert

Préparation

1. Réduire en chapelure les biscuits et les mélanger au deux cuillers à soupe de sucre et au beurre fondu. Presser le mélange dans un plat à tarte préalablement beurré. Faire cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir.
2. Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Rajouter le blanc d'œuf et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange épaisse.
3. Ajouter le lait condensé, puis rajouter progressivement le jus de citron, puis les zestes. Verser la préparation dans la tarte, puis enfourner pendant 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.
4. Au moment de servir, fouetter la crème avec les 3 cuillers à soupe de sucre et le zeste de citron, de façon à obtenir une crème chantilly, puis étaler sur la tarte. Servir très froid.

Bon appétit!