

Key lime pie ou tarte au citron vert

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Avec 1 jaune d'œuf

Un plat anglo-saxon ?! Ouhiii !!!!! Mais non, je n'y suis pas allée en vacances...
J'ai juste suivi un cours de cuisine à l'excellent Atelier Gourmand situé à Valence.

Ingrédients (pour 2 belles tartelettes ou 3 normales) :

- * 40g de biscuits secs tels que Spritz, sablés bretons
- * 40g de Spéculos
- * 15g de beurre
- * 1 jaune d'œuf
- * zeste et jus d'un citron vert (5cl)
- * 130g de lait concentré sucré
- * 5cl de crème liquide bien froide
- * 25g de mascarpone (ou 1 grosse cuillère à soupe)
- * 20g de sucre glace
- * amandes effilées (pour la décoration, facultatif)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre un saladier et les fouets du mixer au frigo.

* Préparer la pâte

Mixer tous les biscuits finement.

Faire fondre le beurre.

Mélanger-le aux biscuits mixés.

Tasser alors ce mélange dans 2 moules à tartelette (assez grands avec de hauts rebords de diamètre 11cm ou 3 de diamètre de 9-10cm). Utiliser le dos d'une cuillère à soupe.

Enfourner à four chaud pendant 8 minutes.

* Préparer la crème

Presser le citron pour obtenir 5cl de jus.

Fouetter le jaune d'œuf avec le lait concentré.

Puis ajouter le jus de citron.

Donner un coup dedans de mixer plongeant pour faire « mousser » et bien aérer la crème.

Répartir celle-ci sur les fonds de tartelette déjà cuits.

La crème va s'étaler sur toute la surface.

Enfourner à four chaud toujours à 180°C pendant 10 minutes.

* Préparer la chantilly

Mettre la crème avec le mascarpone et le sucre glace dans le saladier bien froid.

Monter en chantilly.

Mettre dans une poche à douille et réserver au frigo.

Quand la crème cuite est refroidie, dresser la chantilly de la façon qui vous convient.

Décorer avec des zestes de citron et des amandes selon le goût.

Réserver au frais et déguster rapidement !

Astuces :

Faire le zeste du citron avant de faire le jus. Ce sera plus facile pour zester si le fruit est entier.

Pour éviter que la chantilly ne coule dans le frigo quand elle est dans la poche à douille, il suffit de mettre le plastique de la poche dans l'embout de la douille. Puis remplir la poche. Tourner le haut de la poche à douille pour fermer. Réserver au frigo. Pour l'utiliser, il suffira de tirer sur la poche pour que la « réserve » de plastique coincée dans l'embout de la douille se détende et permette de se servir de la chantilly.

Si on veut faire une grosse tarte, je pense qu'il faudrait multiplier les proportions par 2...

A tester !

Pour un menu spécial, faire en entrée la salade californienne suivie du bobotie !