

Tartelette à la lime, chantilly et zestes de lime |

Recette pour 12 tapas

Description

Une spécialité du sud-est des États-unis, une tarte rafraichissante, toujours agréable à la fin d'un repas.

L'astuce du chef

Attendez que la tarte ou les tartelettes soient bien froide avant de déposer la crème chantilly en finition.

Ingrédients

Croûte

- 175 Gr Poudre biscuits graham
- 75 Gr Beurre fondu
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Pincée(s) Sel

Crème a la lime

- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 180 Ml Jus de lime
- 60 Ml Crème sùre
- 1 Cuil. à soupe Zeste(s) de lime
- 3 Unité(s) Oeuf
- 300 Ml Lait condensé

Chantilly

- 250 Ml Crème 35%
- 35 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Croûte

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, tapissez le fond de votre cercle ou moule à gâteau (prévoyez un papier cuisson dessous, pour faciliter le démoulage).

Placez dans le four pour environ 15 min, laissez le fond refroidir par la suite sur le comptoir.

Crème à la lime

Dans un bol, délayez la féculé dans le jus de lime, ajoutez ensuite le reste des ingrédients, fouettez pour vous assurer d'un mélange homogène.

Versez le mélange sur votre croûte que vous avez cuite au préalable.

Placez la tarte au four pour environ 30 min, la garniture sera bien prise sur le pourtour de la tarte et tremblotante en son centre.

Chantilly

Fouettez la crème avec le sucre dans un bol bien froid, une fois la crème bien montée, la gardez au réfrigérateur.

Réalisez une belle finition sur les tartelettes ou la tarte, à l'aide d'une poche à pâtisserie.

Bon appétit!