

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/key-lime-pie/>

Une délicieuse tarte Américaine intense et délicate au Citron Vert, modernisée par le grand Christophe Michalak

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 18 cm de diamètre

*Shortbread

80 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre Glace

90 grammes de Farine

1 gramme de Sel

1 Zeste de Citron Vert des Keys ou 1/2 Zeste de Citron Vert

*Crèmeux Citron Lime

60 grammes de Lait 5,76 Centilitres/57,6 Millilitres

6 Zestes de Citron Vert des Keys ou 3 Zestes de Citron Vert

100 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 50 grammes de Jus de Citron Vert

120 grammes d'Oeufs ou 2,4 Oeufs

80 grammes de Sucre

3 grammes de Feuilles de Gélatine

140 grammes de Beurre

*Crème légère Citron Vert

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

50 grammes de Mascarpone

50 grammes de Sucre Glace

1 Zeste de Citron Vert des Keys ou 1/2 Zeste de Citron Vert

*Décoration

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

*Shortbread

98,7 grammes de Beurre

49,3 grammes de Sucre Glace

111,1 grammes de Farine

1,2 grammes de Sel

1,2 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,6 Zeste de Citron Vert

*Crèmeux Citron Lime

74 grammes de Lait 7,1 Centilitres/71,04 Millilitres

7,4 Zestes de Citron Vert des Keys ou 3,7 Zestes de Citron Vert

123,4 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 61,7 grammes de Jus de Citron Vert

148,1 grammes d'Oeufs ou 2,9 Oeufs

98,7 grammes de Sucre

3,7 grammes de Feuilles de Gélatine

172,8 grammes de Beurre

*Crème légère Citron Vert

308,6 grammes de Crème Liquide 35% 30,86 Centilitres/308,6 Millilitres

61,7 grammes de Mascarpone

61,7 grammes de Sucre Glace

1,2 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,6 Zeste de Citron Vert

*Décoration

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Shortbread

119,5 grammes de Beurre

59,7 grammes de Sucre Glace

134,4 grammes de Farine

1,4 grammes de Sel

1,4 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,7 Zeste de Citron Vert

*Crèmeux Citron Lime

89,6 grammes de Lait 8,6 Centilitres/86,02 Millilitres

8,9 Zestes de Citron Vert des Keys ou 4,4 Zestes de Citron Vert

149,3 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 74,6 grammes de Jus de Citron Vert

179,2 grammes d'Oeufs ou 3,5 Oeufs

119,5 grammes de Sucre

4,4 grammes de Feuilles de Gélatine

209,1 grammes de Beurre

*Crème légère Citron Vert

373,4 grammes de Crème Liquide 35% 37,34 Centilitres/373,4 Millilitres

74,6 grammes de Mascarpone

74,6 grammes de Sucre Glace

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

1,4 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,7 Zeste de Citron Vert

*Décoration

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour une tarte de 24 cm de diamètre

*Shortbread

142,2 grammes de Beurre

71,1 grammes de Sucre Glace

160 grammes de Farine

1,7 grammes de Sel

1,7 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,8 Zeste de Citron Vert

*Crèmeux Citron Lime

106,6 grammes de Lait 10,23 Centilitres/102,34 Millilitres

10,6 Zestes de Citron Vert des Keys ou 5,3 Zestes de Citron Vert

177,7 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 88,8 grammes de Jus de Citron Vert

213,3 grammes d'Oeufs ou 4,2 Oeufs

142,2 grammes de Sucre

5,3 grammes de Feuilles de Gélatine

248,8 grammes de Beurre

*Crème légère Citron Vert

444,4 grammes de Crème Liquide 35% 44,44 Centilitres/444,4 Millilitres

88,8 grammes de Mascarpone

88,8 grammes de Sucre Glace

1,7 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,8 Zeste de Citron Vert

*Décoration

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

Voici la recette en vidéo :