

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

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

*Crèmeux Citron Lime

60 grammes de Lait

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

6 Zestes de Citron Vert des Keys

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

100 grammes de Jus de Citron Vert des Keys

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

120 grammes d'Oeufs

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%

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

50 grammes de Mascarpone

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

50 grammes de Sucre Glace
1 Zeste de Citron Vert des Keys
1 Zeste de Citron Vert des Keys ou 1/2 Zeste de Citron Vert

*Décoration

du Nappage neutre

du Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

*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

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

*Crèmeux Citron Lime

74 grammes de Lait

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

7,4 Zestes de Citron Vert des Keys

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

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

148,1 grammes d'Oeufs

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%

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

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

*Décoration

du Nappage neutre

du Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Shortbread

119,5 grammes de Beurre

59,7 grammes de Sucre Glace

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

134,4 grammes de Farine
1,4 grammes de Sel
1,4 Zestes de Citron Vert des Keys
1,4 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,7 Zeste de Citron Vert
*Crèmeux Citron Lime
89,6 grammes de Lait
89,6 grammes de Lait 8,6 Centilitres/86,02 Millilitres
8,9 Zestes de Citron Vert des Keys
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
149,3 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 74,6 grammes de Jus de Citron Vert
179,2 grammes d'Oeufs
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%
373,4 grammes de Crème Liquide 35% 37,34 Centilitres/373,4 Millilitres
74,6 grammes de Mascarpone
74,6 grammes de Sucre Glace
1,4 Zestes de Citron Vert des Keys
1,4 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,7 Zeste de Citron Vert
*Décoration
du Nappage neutre
du Nappage neutre Pour la recette, 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
1,7 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,8 Zeste de Citron Vert
*Crèmeux Citron Lime
106,6 grammes de Lait
106,6 grammes de Lait 10,23 Centilitres/102,34 Millilitres
10,6 Zestes de Citron Vert des Keys
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

LA TARTE KEY LIME PIE DE CHRISTOPHE MICHALAK

177,7 grammes de Jus de Citron Vert des Keys ou 88,8 grammes de Jus de Citron Vert
213,3 grammes d'Oeufs
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%
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
1,7 Zestes de Citron Vert des Keys ou 0,8 Zeste de Citron Vert
*Décoration
du Nappage neutre
du Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

Instructions

Voici la recette en vidéo :