



## KEY LIME TARTE

Pour 6-8 personnes, il faut :

- 3 à 4 citrons verts
- 4 jaunes d'œufs
- une boîte de lait concentré sucré
- 18 biscuits type Petit Lu
- 60 g de beurre demi-sel

Préchauffez le four à 160°.

Prélever le zeste des citrons de façon à en obtenir 4 cuillères à café. Presser les citrons.

Recouvrir un moule à tarte de 20 cm de diamètre de papier aluminium. Réduire en miettes les biscuits au mixer, leur ajouter le beurre fondu, mélanger avant de verser dans le moule en tassant bien. Cuire quinze minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs avec les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait concentré et le jus de citron avant de fouetter de nouveau.

Verser cette crème sur la pâte précuite et poursuivre la cuisson une vingtaine de minutes. Le centre doit être pris mais un peu tremblotant.

Laisser refroidir à température ambiante avant de laisser au moins trois heures au réfrigérateur.