

KEY LIME PIE

 6 portions

INGRÉDIENTS

- 250 grammes de petit beurre Carrefour
- 45 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 3 unités d'oeuf, jaune [jaune d'oeuf], cru [54 g]
- 150 grammes de citron vert ou Lime, pulpe, cru
- 400 grammes de lait concentré sucré Carrefour
- 25 grammes de sucre blanc
- 4 unités d'oeuf, blanc [blanc d'oeuf], cru [128 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180 °C. Préparer le fond de tarte en broyant les biscuits puis mélanger les miettes au beurre fondu. Façonner le mélange biscuits-beurre au fond d'un moule à charnière, mettre au four pour 8 minutes. Pendant ce temps, Battre les jaunes d'œufs, le lait concentré, le jus de citron vert et les zestes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Retirer le fond de tarte du four et y verser le mélange.
- 2° Enfourner de nouveau pour 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la crème prenne une apparence solide. Préparer la meringue: battre, à vitesse moyenne ou lente, les blancs d'œufs, la vanille, le sucre et le vinaigre blanc dans un saladier en verre. Le mélange doit devenir blanc nacré, brillant. Surveiller la cuisson de la tarte pendant ce temps.
- 3° Couvrir délicatement la tarte avec de la meringue à l'aide d'une spatule en silicone ou une poche à douille. Remettre au four jusqu'à ce que la meringue devienne légèrement ferme, mais avant qu'elle ne soit trop dorée. Placer le moule au frigo et laisser reposer au moins deux heures avant de démouler et servir.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (175 g)	% AR
ÉNERGIE	285 kcal	500 kcal	25 %
PROTÉINES	7 g	12 g	23 %
GLUCIDES	43 g	75 g	29 %
SUCRES	30 g	52 g	58 %
LIPIDES	10 g	18 g	26 %
ACIDES GRAS SATURÉS	7 g	11 g	57 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	2 g	7 %
SODIUM	78 mg	137 mg	6 %