

Tarte au citron vert (Desserts)



Préparation

Emietter les biscuits Digestive, les mélanger avec du beurre fondu, une cuillère à soupe de sucre et bien mélanger. Bien tapisser le moule à gâteau avec ce mélange. Fouetter les jaunes pendant 5 minutes, puis ajouter le lait concentré, le jus de citron vert et le zeste de citron vert râpé et bien mélanger. Verser le mélange sur la pâte et faire cuire au four à 180°C pendant 15 min. Une fois que la tarte a refroidi, étaler une fine couche de confiture de citron vert dessus. Décorer avec quelques fines rondelles de citron vert et de la crème fouettée.

Conseils

Les biscuits secs sont parfaits pour faire la base du cheesecake, car ils se mélangent très bien avec le beurre, qui doit être utilisé à température ambiante.

Anecdotes

Le citron vert est un fruit frais, parfait à utiliser dans les desserts d'été. En anglais, on appelle cette tarte la Key Lime Pie, parce qu'elle est typique de la région de Key West, en Floride, où il fait très chaud: ce dessert est parfait pour ceux qui veulent manger un dessert rafraîchissant! Par ailleurs, le jus de citron vert est connu pour ses propriétés purifiantes et désinfectantes et c'est même un remède contre certaines maladies.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 15 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Biscuits secs 250 grammes

Sucre (1 cuillère à soupe de cassonade)

Lait condensé 400 millilitres

Oeufs (4 jaunes)

Jus de citron vert 100 millilitres

Confiture (confiture de citron vert)

Beurre 100 grammes

Crème fouettée 250 millilitres