



## *Key Lime Pie*

Une recette *by* Jean-François Devineau

---

### **1ère étape : Pâte sablée coco**

- Beurre tempéré: 150g
- Sucre glace: 70g
- Oeufs entiers: 20g
- Farine: 220g
- Sel 2g
- Coco râpé: 40g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Filmer et laisser reposer la pâte minimum 1h au réfrigérateur. Etaler la pâte à 3mm et foncer les tarte. Cuire à 165°C pendant 10mn environ.

### **2ème étape : Crème Key lime**

- Purée de Key Lime Ravifruit : 250g
- Jaunes d'œufs : 120g
- Lait concentré sucré : 800g

Mélanger au fouet les 3 ingrédients, verser dans les fonds de tartes précuits et cuire à 160°C pendant 20mn

### 3ème étape : Glaçage Key Lime

- Purée de Key Lime RAVIFRUIT : 100g
- Purée de passion RAVIFRUIT : 75g
- Eau : 65g
- Glucose : 55g
- Sucre : 50g
- Pectine NH : 4g

Chauffer dans une casserole les purées de fruit Ravifruit, l'eau et le glucose à 45°C. Mélanger le sucre avec la pectine NH et verser dans le mélange liquide tout en remuant énergiquement. Faire bouillir l'ensemble, verser dans un récipient et filmer au contact. Réserver au réfrigérateur. Utiliser le glaçage à 40°C environs.

### 4ème étape : Meringue Key lime dessucrée

- Purée de key lime Ravifruit : 40g
- Glucose bouillant : 290g
- Sucre inverti : 60g
- Blancs d'œufs : 130g

Dans un batteur verser les blancs et le sucre inverti, faire tourner en petite vitesse. Faire bouillir le glucose avec la purée de Key lime, verser sur le mélange blanc et sucre inverti. Faire tourner en vitesse moyenne jusqu'à refroidissement.

### Assemblage

Dans le fond de tarte précuit verser la crème Key Lime et cuire au four pendant 20mn à 160°C. Laisser refroidir la tarte, glacer la tarte et décorer avec de la meringue Key Lime et du coco râpé.