

## Carrés à la lime des Keys



### Ingrédients

#### Croûte aux pistaches

2/3 t (160 ml) de pistaches non salées

1 t (250 ml) de speculos émiettés

1/4 t (60 ml) de sucre

1 c. à tab (15 ml) de zeste de lime râpé – 1/4 t (60 ml) de beurre fondu, refroidi

#### Garniture à la lime

4 oeufs légèrement battus – 4 jaunes d'oeufs légèrement battus – 1 1/3 t (330 ml) de sucre

1 c. à tab (15 ml) de zeste de lime râpé – 1 t (250 ml) de jus de lime fraîchement pressé (environ 6 limes)

1 pincée de sel – 1/2 t (125 ml) de beurre coupé en morceaux – sucre glace (facultatif)

### Préparation

#### Préparation de la croûte

1. Tapisser un moule à gâteau carré de 20 cm de côté de papier-parchemin en laissant dépasser un excédent sur deux côtés. Au robot culinaire, mouline finement les pistaches avec les speculos, le sucre et le zeste de lime. Incorporer le beurre en actionnant l'appareil. Presser le mélange dans le fond du moule. Cuire au four préchauffé à 180°C de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 30 minutes.

#### Préparation de la garniture

2. Entre-temps, dans une casserole à fond épais, mélanger les oeufs, les jaunes d'oeufs, le sucre, le zeste et le jus de lime et le sel. Ajouter le beurre et cuire à feu moyen-doux, en brassant sans arrêt, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait épaissi. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer la garniture à la lime.
3. Verser la garniture sur la croûte et lisser la surface à l'aide d'une spatule. Cuire au four de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. Mettre le moule sur la grille et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les carrés à l'avance, les laisser refroidir et les couvrir. Ils se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)
4. Au moment de servir, couper en carrés ou en barres. Saupoudrer de sucre glace. Pour une jolie présentation, garnir les carrés de petits quartiers de limes de la variété Key Limes.