



Tarte à la lime SANS CUISSON

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de Eagle Brand
- 1/3 de tasse de jus de lime
- Le zeste de deux limes, séparé en deux
- 3 blancs d'œuf
- ¼ c. thé de crème de tartre
- 1 fond de tarte de biscuit Graham
- Crème fouettée, zeste de lime et tranches limes confites pour décorer.

Préparation

1. Mélanger 1 boîte de Eagle brand, le jus de lime et la moitié du zeste de lime.
2. Monter en neige les blancs d'œuf et la crème de tartre.
3. Plier les blancs d'œufs dans la préparation à la lime délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
4. Déposer le tout dans le fond de tarte.
5. Réfrigérer pendant 3 heures.
6. Avant le service, décorer de crème fouettée, de zeste de lime et de tranches de limes confites.