



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la lime

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 5 mins 30 mins 8 N/A

Ingredients

- 3 jaunes d'œufs, battus
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/2 tasse (125 mL) de jus de lime
- 2 ou 3 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)
- 1 9 po/23 cm fond de tarte en biscuits graham ou une croûte du commerce surgelée
- garniture fouettée surgelée, décongelée

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

Step 2:

Mélanger les jaunes d'œufs, le lait condensé sucré, le jus de lime et le colorant alimentaire si désiré. Verser dans la croûte à tarte préparée.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer de 1 à 2 heures. Servir avec de la garniture fouettée ou de la crème fouettée. Garnir au goût.

Images

