

**Tarte des demoiselles d'Hazebrouck**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

 **La tarte aux pommes :
- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **( reine des reinettes pour moi)**
**- 20 g de beurre**
**- 50 g (20 g + 30 g) de sucre blond**
**- 55 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 70 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes) **liquide**
**- 2 œufs**

**1 cadre à tarte de 20 cm de côté (ou 1 cercle de 20 cm de Ø)**
**Préchauffage du four à 180°C** 

[**Foncer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le moule avec la pâte et la piquer.
Couvrir et mettre le moule au frais pendant une heure.
Pendant ce temps, couper les pommes en quatre, les éplucher et les épépiner.
Recouper chaque quartier en quatre.
Faire fondre dans une poêle le beurre avec 20 g de sucre.
Déposer les tranches de pommes bien à plat et les retourner lorsqu'elles sont dorées.
Réserver et laisser refroidir.
Lester la pâte suivant [**la méthode**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) que vous préférez et enfourner pour 15 minutes.
Retirer le lestage.
Disposer les lamelles de pommes sur le fond de tarte.
Mélanger dans un petit saladier, les amandes en poudre, 30 g de sucre, la crème et les œufs.
Couvrir les pommes avec la crème aux amandes.
Enfourner pour 20 minutes jusqu'à ce que la crème soit prise et légèrement dorée.
Poser la tarte sur une grille.
Attendre quelques minutes avant de décercler délicatement et laisser refroidir.
Déposer la tarte sur le plat de service.

### ****La crème Chiboust :****

**La crème pâtissière collée :**
**- 2 feuilles (4 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)
**- 200 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 20 g de sucre**
**- 15 g de farine**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Porter le lait et la vanille à ébullition.
Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter la farine et bien mélanger.
Verser le lait bouillant en mélangeant.
Reverser la crème dans la casserole et laisser cuire en remuant jusqu'à épaississement.
Retirer du feu et ajouter la gélatine.
Bien mélanger, reverser dans le saladier et laisser tiédir en remuant de temps en temps.

**La meringue italienne :**
**- 2** [**blancs d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 65 g de sucre**
**- 3 càs d'eau**

Mettre à chauffer le sucre et l'eau pour obtenir un sirop à la température de 115 °C.
Pendant que le sirop cuit, commencer à battre les blancs en neige à vitesse moyenne
jusqu'à ce qu'ils commencent à se raffermir.
Ajouter alors le sirop en filet tout en fouettant doucement.
Fouetter en augmentant la vitesse jusqu'à obtention du "[**bec d'oiseau**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Il est temps de finaliser la crème chiboust :
Mélanger une cuillerée de [meringue](https://recettes.de/meringues) dans la crème pâtissière tiède pour l'assouplir.
Incorporer ensuite le reste de meringue délicatement avec une spatule.

**La finition :
2 càs de sucre roux**

**1 cadre à tarte de 20 cm de diamètre doublé de rhodoïd.**

Poser le cadre sur la tarte.
Verser la crème Chiboust et égaliser le dessus à la spatule.
Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
Juste avant le service, retirer délicatement le cadre.
Saupoudrer de sucre et caraméliser le dessus de la crème au chalumeau.