**Entremets pomme-chiboust**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/entremets-pomme-chiboust-p1210946-r.jpg)**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La pâte sablée :  
- 250 g de farine**  
**- 30 g de sucre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 2 à 3 càs d'eau si besoin**

**1 cercle à tarte de 28 cm de Ø et 2,7 cm de hauteur**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire la pâte sablée avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
Foncer le cercle posé sur une plaque. Piquer la pâte et lester la pâte suivant la [**méthode choisie**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retirer le lestage et remettre au four pour une dizaine de minutes pour que la pâte soit dorée.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.

**Les pommes caramélisées :  
- 600 g de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 30 g de beurre**  
**- 2 càs de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 2 càs de Calvados**

Éplucher et épépiner les pommes, les couper en dés.  
Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les pommes et les enrober de gras.  
Saupoudrer de cassonade et laisser dorer et compoter pour que les dés de pommes soient bien tendres.  
Flamber au calvados.  
Laisser refroidir.

### ****La crème chiboust : - 6 g (3 feuilles) de**** [gélatine](https://recettes.de/gelatine) ****- 250 g de**** [lait](https://recettes.de/lait) ****- 1 gousse de**** [vanille](https://recettes.de/vanille) ****- 4 œufs**** ****- 175 g (50 g + 125 g) de sucre en poudre**** ****- 25 g de farine**** ****- 1 càs de Calvados (1)****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Couper la gousse de vanille dans la longueur et gratter les graines avec un couteau  
Mettre le lait à chauffer dans une petite casserole avec la gousse et les graines de vanille.  
Fouetter les jaunes avec 50 g de sucre.  
Incorporer la farine.  
Ajouter le lait bouillant après avoir retiré la gousse de vanille en mélangeant.  
Reverser dans la casserole et faire cuire sans cesser de remuer jusqu'à épaississement de la crème.  
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la faire fondre.  
en remuant de temps en temps.  
Mettre 125 g de sucre dans une petite casserole et le mouiller d'un peu d'eau   
Faire chauffer jusqu'à ce que la température atteigne 121°C.  
En même temps, commencer à fouetter les blancs d'œufs.  
Dès que le sirop est à bonne température, le verser en filet sur les blancs en battant à faible vitesse.  
Augmenter la vitesse et continuer à battre jusqu'à refroidissement  
Incorporer un tiers de la meringue dans la crème pâtissière en mélangeant bien pour l'alléger.  
Ajouter le reste des blancs délicatement à la spatule.

### ****Le montage**** et la finition: - cassonade ou vergeoise

**1 cercle à mousse de 28 cm de Ø et de 6 cm de hauteur doublé de rhodoïd**

Déposer le fond de tarte dans le cercle à mousse.  
Le remplir de pommes caramélisées et lisser la surface en tassant avec le dos de la cuillère.  
Verser la crème chiboust sur les pommes et lisser la surface.  
Couvrir d'un film et mettre au frais pendant plusieurs heures.  
Un peu avant le service, saupoudrer le dessus de cassonade ou de vergeoise.  
Retirer le cercle et caraméliser au chalumeau.  
Remettre au frais.