



Tarte aux pommes au safran et cognac

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une tarte déroutante, mais tellement agréable.

Ingrédients:

Appareil à [safran](#) :

- 250 g de crème liquide
- [6 à 8 pistils de safran](#)
- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre en poudre

- [350 g de pâte sucrée](#)
- [4 pommes de votre choix](#)
- 40 g de sucre en poudre
- 25 cl de cognac*

Crème chiboust:

- 4 jaunes d'œufs
- 40g + 130 g de sucre en poudre



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 20 g maïzena
- 250 g de lait entier
- 2 feuilles de gélatine
- 4 blancs d'œufs

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Foncer et **cuire à blanc** un fond de tarte de [pâte sucrée](#). La recette de la pâte sucrée est la suivante : « [pâte sucrée](#) ». Le cercle à tarte doit être de **22 cm** minimum de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Éplucher [vos pommes](#) et les **couper en quartiers**. Chauffer une **poêle anti-adhésive** avec le beurre et le sucre et bien faire rôtir vos quartiers de [pommes](#) dans la poêle. Une fois bien caramélisées, **verser le cognac* et flamber**. Les débarrasser dans un plat pour les refroidir.

Pendant ce temps, mettre à tremper dans une **eau froide** les feuilles de gélatine. **Chauffer la crème liquide** et y faire infuser [des pistils de safran](#). **Chinoiser** dans un récipient. Blanchir les jaunes d'œufs avec le **sucre en poudre**. **Verser le lait au safran** sur la préparation mousseuse. Bien mélanger. Disposer dans le fond de tarte cuit, les quartiers de pommes cuites et refroidies. **Verser l'appareil à safran** et cuire au four à 170° C pendant **35 minutes** environ. **Une fois la tarte cuite**, la laisser tiédir dans votre cuisine et la disposer au réfrigérateur pour un refroidissement total après avoir au préalable décerclé.

La préparation de la **crème chiboust** : Chauffer le lait dans une casserole. **Blanchir les jaunes d'œufs** avec le sucre en poudre "40 g". Ajouter la **maïzena** et bien mélanger pour obtenir une préparation bien lisse. **Verser le lait bouillant** dessus, reverser dans la casserole et porter à ébullition sur feu moyen tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. **Après la cuisson**, verser la crème dans un saladier et ajouter la gélatine bien essorée. Laisser tiédir. **Monter les blancs d'œufs** en ajoutant par petites quantités le sucre en poudre restant "130 g". Vous devez obtenir des blancs bien fermes et blancs, « **une meringue** ». Ajouter une partie de cette meringue dans la crème encore tiède. Mélanger au fouet. **Ajouter le restant de la meringue** et terminer de mélanger à la spatule ou maryse. **Prendre une plaque de cuisson**, disposer une feuille de cuisson et votre cercle à tarte. Verser votre appareil à crème chiboust. **Bien égaliser et lisser le dessus**. Mettre au congélateur 4 à 6 heures. **Quand votre crème chiboust** est bien dure, la décercler et saupoudrer de sucre glace. **Déposer votre disque de crème chiboust** sur la tarte caramélisée à l'aide d'un fer à crème brûlée et **laisser 2 heures** au réfrigérateur avant dégustation.

