

## Tarte tatin



### Ingrédients :

6/8 pommes

50g de beurre (salé ou non)

un peu plus de 50g de sucre roux

cannelle

une pâte brisée

### Préparation :

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter le sucre et cuire jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Verser le caramel dans un moule silicone, en tapisser le fond et les bords.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en 4. Les disposer côté bombé dans le caramel. Bien les serrer. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Disposer la pâte brisée bien froide par-dessus et l'enfoncer sur les bords du moule.

Enfourner environ 30 minutes à 200°C.

Démouler chaud et servir tiède (avec de la chantilly ou une boule de glace à la vanille).