



**Tarte Tatin à la poêle**



**Commencer par beurrer copieusement une poêle**



**Épépiner, Peler et couper  
Les pommes**





**Sucrer copieusement et  
mettre de la canelle**





Poser une pâte brisée sur la poêle pour marquer le pourtour  
,replier le surplus de pâte et la placer sur la poêle





**Mettre sur un feu une vingtaine de minutes et mettre à préchauffer le four sur 7**



**Pas prendre peur en voyant  
ce qu'il va se passer**



**Mettre de l'alu sur le  
manche pour ne pas  
l'abîmer ou utiliser une  
poêle avec queue amovible  
Mettre dans le four 30mn**







A la sortie du four remettre sur le gaz pour faire caraméliser



Démouler en retournant sur un plat et déguster un peu tiède avec une boule de glace à la vanille!