**Tarte aux pommes poêlées**

Ingrédients : (pour une tarte)

- 1 [pâte brisée](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/02/04/index.html) (voir recette [ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/02/04/index.html))

- 5 pommes (type Canada pour moi)  
- 1 citron  
- 1 noix de beurre  
- 50 g de sucre roux  
- Cannelle en poudre  
- 5 cl de crème fraîche liquide

Recette :

Préparez la pâte brisée et étalez-la au fond d'un moule à tarte préalablement recouvert de papier sulfurisé. Réservez.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Épluchez les pommes, ôtez les trognons et coupez-les en gros quartiers. Déposez les quartiers au fur et à mesure dans un saladier et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles brunissent.

Faites fondre la noix de beurre dans une poêle et déposez les quartiers de pommes. Faites griller les pommes pendant 3 mn à feu vif puis saupoudrez avec le sucre roux. Laissez cuire pendant environ 5 mn, jusqu'à ce que les pommes caramélisent. Saupoudrez de cannelle en poudre.

Déposez les quartiers de pommes sur le fond de la pâte. Versez la crème liquide dans la poêle et laissez chauffer 2 mn pour décoller tous les sucs qui restent au fond de la poêle. Versez sur la tarte. Saupoudrez la tarte d'un peu de cannelle en poudre.

Cuisson :

Faites cuire la tarte pendant 30 mn à 180°, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

***http://www.evacuisine.fr/***