

Tian de pomme à la cannelle

Pour 2 personnes

2 pommes golden (ou autre)

2 cuil à café de miel liquide

10g de beurre

Poudre de cannelle

1 petite poignée d'amandes effilées

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez les pommes, coupez-les en quart, retirez le cœur et détaillez en lamelles.

Disposez les lamelles de pommes dans des petits plats à tarte ou à gratin, répartissez le beurre coupé en petits morceaux, puis le miel, la poudre de cannelle dosée selon votre goût et enfin les amandes effilées.

Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

A servir avec un peu de chantilly ou de glace vanille et voilà un bon petit dessert pas cher et vite fait.