

# *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.