***Tarte tatin aux pommes saveur spéculoos***

**Pour 6  personnes**

350g de [*pâte brisée*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/04/pate-brisee-trop-facile.html)

1 cuil à café rase de mélange 4 épices en poudre

2 cuillères à café de cannelle en poudre

5 pommes

100g de sucre

Préparez la pâte en y ajoutant 1 cuillère à café de mélange 4 épices et 1 cuillère à café de cannelle en poudre et laissez-la reposer au frais le temps de réaliser le caramel.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans une casserole versez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel commence à se colorer. Ajoutez 1 cuillère à café de poudre de cannelle mélangez et versez le caramel dans un plat à tarte de 28cm de diamètre que vous aurez pris soin de chemisé avec du papier sulfurisé.

Epluchez les pommes et  coupez-les 8 tranches chacune avant de les disposer dans le plat à tarte par dessus le caramel.

Etalez la pâte, posez-la sur les pommes et rabattez les bords entre le plat et les fruits. Enfournez à 200°C pendant 25 minutes.

Laissez refroidir la tarte avant de la retourner.