**FAIRE LE CARAMEL : VERSER 2/3 DE SUCRE ET 1/3 D'EAU DANS UNE CASSEROLE. PORTER À ÉBULITION, LAISSER PRENDRE UNE BELLE COULEUR MARRON.**

**CHAUFFER LE FOUR À 180°C.**

**VERSER LE CARAMEL DANS LE MOULE.**

**ÉPLUCHER LES POMMES FERMES. COUPER EN 4. METTRE DANS LE PLAT, SUR LE CARAMEL.**

**METTRE LE BEURRE SUR LES POMMES.**

**AJOUTER UN PEU DE FLEUR DE SEL ET DE LA CANNELLE**

**METTRE LA PÂTE DESSUS.**

**FAIRE DES TROUS SUR LA PÂTE.**

**METTRE AU FOUR PENDANT 20MN.**

**DÉMOULER ET À MANGER TIÈDE.**

**UNE CASSEROLE**

**UN MOULE À TARTE**

**1KG DE POMME**

**185G DE SUCRE**

**DE L'EAU (POUR LE CARAMEL)**

**125G DE BEURRE**

**1 ROULEAU DE PÂTE BRISÉE OU FEUILLETÉE**

**UN PEU DE SEL**

**DE LA CANNELLE**