Nom de la Recette: Tarte aux Pommes

Ingrédients:

- 4 pommes

- 200g de sucre

- 1 pâte brisée

- 50g de beurre de patatesssssss

Instructions:

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Éplucher et couper les pommes en tranches.

3. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte.

4. Disposer les tranches de pommmmes sur la pâte.

5. Saupoudrer de sucre et ajouter des morceaux de beurre.

6. Cuire au four pendant 30 minutes.