**Nom de la Recette: Tarte aux Pommes**

**Ingrédients:**

* 4 pommes et bannane
* 200g de sucre
* 1 pâte brisée
* 50g de beurre

**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 pommes sur la pâte.
5. Saupoudrer de sucre et ajouter des morceaux de beurre.
6. Cuire au four pendant 30 minutes.