**Pompe aux fruits (tarte) recette de Fernande**

Pour la pate : 250 g de farine

½ verre d’eau

½ verre d’huile de pépins de raisin

Huiler la tôle à tarte avec un peu d’huile de pépins de raisin

Il n’est pas nécessaire de piquer la pâte

Cuire à th 6 (180°)

Mettre sur le fond de tarte, une fine couche de semoule

Puis disposer des prunes ou autres fruits, encore surgelés ou des fruits frais, sur le fond de tarte

Cuire 30 minutes (à peu prés)