

## Tarte à la rhubarbe/pommes

.1 pâte brisée

.Pour la garniture :

300 g de rhubarbe - 400 g de pommes ou de poires - 130 g de sucre en poudre - 2 œufs - 125 g de crème fraîche

Préparation :

Coupez la rhubarbe en tronçons de 2 cm - Pelez les pommes ou les poires et détaillez-les en tranches pas trop épaisses - Mettez tous les fruits dans un saladier avec 50 g de sucre, laissez macérer 30 mn environ. Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré - répartissez les fruits sur la pâte et cuire à four chaud (180 à 190°) pendant 20 mn - Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre et la crème - Sortez la tarte du four et répartissez ce mélange - Remettez à cuire encore une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Suggestion :

Servez tiède ou froid avec une boule de glace à la vanille.