



Ingrédients

-Lait : 4 dl

-3 œufs

-Sucre : 1 dl

-Sucre vanillé : 2 bonnes cuillères à soupe

-Farine : 1.75 dl

Beurre salé : 50g

-Pruneaux : 10 à 12 (environ 60g = un demi sachet). Alternative : raisins secs

-Eventuellement : rhum ou vodka, 0.5-0.75 dl (à adapter selon votre goût)

-Sel : une pincée

Far breton aux pruneaux

Préparation

- 1 Blanchissez les œufs et le sucre à la fourchette (5 bonnes minutes au moins).
- 2 Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- 3 Faire fondre le beurre puis l'incorporer au mélange.
- 4 Ajoutez le sel et le rhum (ou la vodka). Mélangez bien.
- 5 Ajoutez le lait tout en continuant de mélanger.
- 6 Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes (le far aéré).
- 7 Graissez un plat avec du beurre ou de l'huile. Déposez les pruneaux dans le plat.
- 8 Versez le mélange.
- 9 Enfourez lorsque la température du four a atteint 250°C. Lorsque le far est dans le four, attendez 2 minutes et baissez la température du four à 180/200°C.
- 10 Laissez cuire 35/40 minutes.