

Le far breton

Pour 4 personnes • Préparation : 1 heure 20 • Cuisson : 1 heure

Ingrédients

- 200 g de farine + 2 cuillerées à soupe
- 75 cl de lait entier
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 pruneaux dénoyautés
- 1 cuillerée à soupe de beurre

MIAM, IL EST FARFAIT, CE FAR!



1 Dans un saladier, mélange 200 g de farine, le lait, les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Laisse reposer la pâte pendant une heure.

2 Allume le four à 200 °C (thermostat 7). Beurre un plat qui va au four, si possible un plat en terre ou en verre.

3 Verse la pâte dans le plat. Roule les pruneaux dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond du plat et répartis-les dans le far.

4 Mets le far au four 30 minutes. Éteins le four et laisse-y le plat 30 minutes. N'ouvre surtout pas le four avant la fin de la cuisson !