

Recette : Le far breton nature ou aux pruneaux

Préparation : 15 minutes Cuisson : 60 minutes Nombre : 6 à 8 personnes

Ingredients

220 g de farine
130 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3/4 de litre de lait
5 oeufs
20 g de beurre
(Facultatif) 500 g de
pruneaux



Instructions

Pour commencer, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et ajoutez le sucre vanillé.

Puis ajoutez les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.

Versez le lait et ajoutez le beurre au préalablement fondu puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Ajoutez vos pruneaux si vous souhaitez obtenir un far aux pruneaux et pensez à les dénoyauter s'ils ont des noyaux (mais vous pouvez évidemment le déguster nature -ce qui est d'ailleurs plus traditionnel- ou avec des pommes*).

Beurrez le fond de votre moule et versez y la pâte.

Vous pouvez placer votre moule au four et patientez une heure environ.