

Far breton

Pour 4 pers:



- 300 g de pruneaux dénoyautés
- 200 g de farine
- 4 oeuf
- 150 g de sucre en poudre
- 50 cL de lait
- un peu de beurre salé

-Si les pruneaux sont secs, les réhydrater la veille dans du thé ou de l'eau mélangée à du rhum.
Les dénoyauter.

- Battre les œufs en omelette, ajouter le sucre et une petite pincée de sel, le beurre étant déjà salé.

- Ajouter la farine peu à peu, puis le lait.

- Beurrer largement un plat allant au four, en couvrir le fond de pruneaux.
Parsemer la surface de noisettes de beurre.

Au bout de 45 min ou 1 h, on peut éteindre le four et y laisser le plat, le far terminera sa cuisson.

On peut saupoudrer la surface de sucre vanillé.