

Far breton aux pruneaux



15 min



45 min



8 parts



Facile

Ingrédients

- 750 ml de lait
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 200 g de pruneaux dénoyautés
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre

Préparation

1. Préchauffez le four à 210 °C.
2. Mélangez farine, sucres, œufs puis le lait pour une pâte lisse et fluide.
3. Beurrez un plat, répartissez les pruneaux, versez la pâte.
4. Enfournez 10 min à 210 °C puis baissez à 180 °C pour 35 min.
5. Le far est prêt quand il est bien doré et pris au centre.



L'astuce du chef : Faites tremper les pruneaux dans du thé tiède (ou un peu de rhum) 30 min avant : ils seront plus moelleux et parfumés.