

Far Breton

Ingrédients :

250 g de farine

5 œufs

150 g de sucre

1 litre de lait entier bien tiède

Quelques lamelles de beurre

250g de pruneaux dénoyautés

Préparation :

Préchauffer le four à 240 th

1. Chauffer le lait entier
2. Tamiser votre farine, ajouter le sucre et les œufs, bien mélanger
3. Liquéfier la pâte progressivement avec le lait tiède
4. Beurrer et fariner un moule assez haut en terre ou en pyrex
5. Poser les pruneaux dans le plat et verser la préparation liquide pardessus puis disposer les lamelles de beurre dessus
6. Cuire à 240 th le premier quart d'heure puis 210 th le quart d'heure suivant et 180 th encore environ 30 minutes.