

Far breton aux pruneaux

Pour 6 personnes :

- 125g farine
- 125 g de sucre (selon son goût, j'en mets seulement 90g)
- ½ l lait
- 2 œufs
- 125g pruneaux sans noyau
- 30g de beurre
- Un verre à liqueur de rhum si on souhaite y faire tremper les pruneaux.
- Préchauffer le four à 235° (si chaleur tournante)

Dans une terrine, mélanger farine et sucre et faire une fontaine.

Battre les œufs en omelette et les mettre dans la fontaine.

Mélanger lentement pour obtenir une pâte homogène à laquelle on ajoute peu à peu le lait.

Verser la pâte liquide dans un plat préalablement beurré.

Y déposer les pruneaux. (j'ai ajusté la quantité en fonction du plat)

Mettre au four très chaud 235° pendant 15 minutes puis baisser la température à 190° et cuire pendant 40 minutes.

Servir tiède ou froid

Bon appétit !