

— LE FAR DU BRETON —

aux pruneaux

- 1 Litre de Lait entier
- 6 oeufs
- 250 gr de sucre
- 250 gr de Farine
- 150 gr de Pruneaux
- 1 bouchon de Rhum
- 15 gr de beurre salé

Préchauffez le four sur chaleur tournante 150°.

Glissez-y un plat carré avec une noisette de beurre au centre.

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Dans un grand bol, mélangez énergiquement les 6 oeufs entiers, et le sucre en y ajoutant petit à petit toute la farine.

Une fois la pâte bien lisse et bien fouettée, ajoutez le lait tiède petit à petit, en continuant à mélanger.

Ajoutez le rhum.

Sortez le plat du four et répartissez le beurre fondu sur le fond et les parois.

Versez la pâte dans le plat, ajoutez les pruneaux et quelques morceaux de beurre, enfournez pour 1h30.

Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson !

Une fois cuit, laissez refroidir le far dans le four.

MAMIE BOUDE

