

Far breton

Ingrédients:

*150 g de farine
100 g de sucre
4 gros œufs
75 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
environ 15 pruneaux (avec noyaux)*



Dans un saladier, verser la farine tamisée. Délayer un à un les 4 œufs. Ajouter le sucre et le sucre vanillé au mélange. Doucement, verser le lait tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et liquide.

Ensuite, préparer les pruneaux en les faisant tremper dans du thé bouillant pendant 30 min. Beurrer légèrement le plat. Verser la préparation dans le moule et mettre dans le four 5 min à 220°C.

Sortir le plat du four et ajouter les pruneaux. Remettre à cuire 30 à 35 min jusqu'à ce que le dessous soit doré.

On peut aussi rajouter une cuillère à soupe de rhum à la pâte.

Bonne dégustation !