

# 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 !*