

# *Far breton aux pruneaux*

## *Ingrédients*

- 1/2 l de lait  
demi-écrémé*
- 150 g de farine  
fluide*
- 80 g de sucre*
- 2 gros œufs*
- 150 g de pruneaux*
- 1/2 tasse de thé fort*
- 2 cuillères à soupe de rhum*



*Préchauffez le four à 240 °C, et rehydratez les pruneaux dans le thé et le rhum.*

*Chauffez un peu de lait sans l'amener à ébullition. Dans un saladier, mélangez la farine avec les œufs battus. Délayez avec le lait chaud puis ajoutez le sucre. Mélangez bien.*

*Beurrez un moule, disposez les pruneaux égouttés et séchés dans le fond. Recouvrez de pâte et parsemez la surface de noisettes de beurre. Enfournez et laissez cuire 20 mn, puis ramenez le thermostat à 180 °C.*

*Poursuivez la cuisson pendant 40 mn.*

*Servez tiède ou frais.*