FAR aux pruneaux / pommes

Ingrédients :

½ l de lait

3 œufs

125g farine

100g sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Mélanger la farine et le sucre, pincée de sel. Faire un puit, y casser les œufs et mélanger.

Ajouter le lait progressivement en mélangeant. Beurrer et fariner le moule.

Far aux pruneaux : déposer les pruneaux au fond du moule (auparavant on peut les faire tremper une nuit dans de l'eau avec du ruhm),

Far aux pommes : éplucher et découper les pommes. Les précuire dans une casserole avec un peu de sucre et eau 15 min). Déposer les pommes aux fond du moule.

Verser la préparation par dessus dans le moule. Mettre au four à 180° (th.7) pendant 40 minutes environ.