

Far Breton

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 200 g de farine

- 150 g de sucre
- 4 oeufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 75 cl de lait
- 20 pruneaux

Préparation de la recette :

Préparer la pâte en mélangeant le farine, le lait tiède, le sucre, les oeufs, le sucre vanillé.

Laisser reposer une heure.

Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un morceau de beurre dans un plat (si possible en terre), puis bien répartir la matière grasse dans le fond et sur les côtés.

Verser la pâte dans le plat.

Y ajouter les pruneaux (roulés auparavant dans la farine pour qu'ils ne tombent pas au fond).

Faire cuire une demi-heure dans le four à 200°C.

Puis éteindre le four et laisser à nouveau une demi-heure.

Important : à partir du moment où le plat est enfourné, ne pas ouvrir la porte du four pendant une heure.