

recette du Far aux pruneaux

Pruneaux

3 oeufs

1/2l de lait

125g de farine

100g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four thermostat 7 (180°C)

Mélanger farine et sucre. Faire un petit creux au milieu y casser les œufs et mélanger le tout progressivement.

Un fois que le mélange est homogène ajouter le lait progressivement.

Beurrer et fariner le moule y déposer les pruneaux (on peut les faire tremper avant avec de l'eau et un peu de rhum).

Verser le mélange dans le moule.

Enfourner pendant 40 min' environ et laisser refroidir avant de déguster.