



Le far breton

Pour 8 personnes.
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes
Difficulté : Très facile

Ingrédients :

250 g de farine
200 g de sucre
5 œufs
1 litre de lait
125 g de pruneaux
Du beurre salé

Préparation :

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter les œufs et mélanger.
Ajouter le lait et mélanger.
Mettre le beurre dans le plat et faire fondre à moitié le beurre dans le four.
Etaler le beurre dans le plat.
Verser la préparation dans le plat.
Mettre les pruneaux un à un.
Faire cuire environ 45 minutes dans un four préchauffé à 190 degrés.

Dressage :

Laisser refroidir le far au moins une heure avant de le déguster.