

Mon far breton

Les ingrédients :

- 400 g de pruneaux
- 250 ml de thé vanille brûlant
- 250 g de farine
- 6 oeufs
- 75 g de beurre fondu
- 50 ml de Rhum ambré
- 1 litre de lait chaud
- 210 g de sucre

Les matériel :

- Saladier
- Four
- casserole
- assiette

Préparation :

Mets les pruneaux dans un saladier et recouvre les de thé à la vanille bien chaud.

Couvre d'une assiette et laisse les gonfler.

Dans un autre saladier, verse la farine tamisée, fais un puits au centre et casse les oeufs un à un tout en incorporant progressivement la farine.

Ajoute le beurre fondu, le rhum et mélange pour obtenir une pâte épaisse et sans grumeau.

Fais chauffer le lait dans une casserole avec le sucre. Lorsque ce dernier est chaud, verse le petit à petit sur la préparation précédente.

Egoutte les pruneaux, répartis les dans un plat à gratin aux bords hauts (d'une contenance 2,5 litre environ), qui aura été préalablement largement beurré .

Verse alors la pâte qui est très fluide. Fais cuire 45 minutes dans un four préchauffé thermostat 6 ou 180 °C, pendant 45 minutes.

Se sert tiède ou froid.