

Far breton aux pruneaux



Far breton aux pruneaux

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

335 g de farine
250 g de sucre
5 paquets de sucre vanillé
7 œufs
1.250 ml lait
35 pruneaux

MODE DE PRÉPARATION

- Préparer la pâte en mélangeant le farine, le lait, le sucre, les œufs, 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.

- Astuce:
- On peut remplacer les pruneaux par des raisins , des cerises, pommes, myrtilles , fraises