



Far breton



6 pers



10 mn



Les ingrédients

- 250 g de farine
- 175 g de sucre
- 1 l de lait
- 4 oeufs
- 150 g de pruneau
- 10 cl de rhum
- 20 g de beurre
- Infusion de thé
- Sel

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 270°C (Th.9)

Etape 2

Dans un récipient, faire macérer les pruneaux avec l'infusion de thé.

Etape 3

Dans un grand saladier, verser la farine, 1 pincée de sel, et les oeufs. Bien mélanger.

Etape 4

Ajouter ensuite le lait, le sucre et le rhum. Mélanger à nouveau.

Etape 5

Égoutter les pruneaux et les incorporer à la préparation.

Etape 6

Pour finir, beurrer un moule, y verser la pâte et enfourner pendant 10 mn puis 35 mn à 210°C (Th.7).

