

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).