

Recette du Far breton Far breton ( recette bretonne )

Le Far Breton est une recette de la Bretagne.

Pour 6 personnes :

500 g de pruneaux dénoyautés

125 g de farine

125 g de sucre semoule

1/2 sachet de levure chimique

2 sachets de sucre vanillé

4 œufs

3/4 l de lait entier

2 c à s de rhum

sel

Dans une terrine, mélanger la farine le demi-sachet de levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et une petite pincée de sel.

Creuser un puits, y casser les œufs entiers.

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Dans une casserole,

faire chauffer le lait avec le rhum, ajouter les pruneaux et faire cuire le tout 2 min,

puis verser doucement sur la pâte tout en remuant vivement.

Verser l'ensemble dans un moule et faire cuire à 240°C pendant 35 min dans le four préchauffé. Servir tiède ou froid.