



Les Jardiniers du Val d'Authion
Notre site: lesjardiniersduvaldauthion.fr

Far breton aux pruneaux

ingrédients

- 250 g de farine
- 400 g de pruneaux
- 250 g de sucre
- 4 gros oeufs
- 1 litre de lait cru entier
- 30 g de beurre demi sel
- 1 pincée de sel
- 1 bouchon de rhum

préparation

Préchauffer le four Thermostat 7, 220°C Préparer les pruneaux en les lavant et en les trempant dans une eau tiède le temps de préparer la pâte (cela permet aux pruneaux de gonfler pour les rendre fondant dans le gâteau). Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et le sel, faire un puit et y déposer les œufs, mélanger. Incorporer le lait et fouetter au fur et à mesure la préparation. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, sans grumeaux.

Ajouter le rhum .

Beurrer votre plat et déposez-y les pruneaux préalablement lavés au fond.

Verser la pâte sur l'ensemble puis cuire à four chaud pendant 20 min à 220°C (th7).

Au bout de 20 min, baisser la température à 180°C (th6) puis faire cuire 30 min.

Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.