

FAR AUX PRUNEAUX



- 1 litre de lait
- 300g de farine
- 250g de sucre semoule
- 5 oeufs
- 150g de beurre
- 3 càs de rhum
- 250g de pruneaux

Beurrer et fariner un moule à gratin puis y déposer les pruneaux.

Tiédir le lait. Mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporer la farine, le beurre fondu puis le rhum. Ajouter lentement le lait tiède.

Verser le mélange dans le moule puis faire cuire 45 min à 180° (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre donc vérifier la cuisson à partir de 35 min de cuisson. Le far est cuit quand la lame d'un couteau en ressort sèche)