

FAR AUX PRUNEAUX



Ingrédients :

- *200 g de pruneaux moelleux dénoyautés
- *80 g de farine
- *120 g de sucre en poudre
- *1 pincée de sel
- *5 oeufs
- *50 cl de lait entier
- *25 cl de thé fort bouillant (*je n'en ai pas utilisé*)
- *sucre glace (facultatif)

Faites tremper les pruneaux 2h dans le thé. Egouttez-les et épongez-les sur du papier absorbant (*j'ai sauté cette étape*).

Dans une jatte battez les oeufs en omelette. Faites tiédir le lait dans une casserole.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et le sel, puis ménagez un puits au centre. Versez-y les oeufs battus et mélangez en ramenant la farine au fur et à mesure vers le centre. Délayez avec le lait tiédi, en remuant jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffez le four à 210° (therm7). Beurrez un plat à four assez profond. Répartissez-y les pruneaux, puis versez la pâte dessus. Enfournez pour 45 mn à 50 mn : la surface du far doit être bien brune.

Laissez le far refroidir et réservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, saupoudré de sucre glace.