



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2014

Far breton aux pruneaux

(Pour 8 personnes - Préparation 10 min - Cuisson 50-60 min - Th6 - 180°C)

Les ingrédients :

- 150 Grs de beurre 1/2 sel - 850 Cl de lait frais entier - 4 oeufs - 250 Grs de farine T55 - 200 Grs de sucre en poudre - 400 Grs de pruneaux - Optionnel : Vanille en poudre pour le parfum ou Rhum ambré.

La réalisation :

- 1 - Faites fondre le beurre dans une casserole et le chauffer jusqu'à ce qu'il dore un peu. Quand une bonne odeur de noisette se dégage, arrêtez la cuisson et versez le encore chaud dans le fond d'un grand plat à gratin.
- 2 - Tamisez la farine et la mélanger au sucre.
- 3 - Battez les œufs en omelette puis les incorporer au mélange farine-sucre à l'aide d'un fouet.
- 4 - Ajoutez progressivement le lait et mélangez toujours au fouet pour éviter les grumeaux.
- 5 - Verser délicatement l'appareil sur le beurre dans le plat à gratin et y répartir les pruneaux régulièrement.
- 6 - Enfourner 50 minutes à 1 heure, thermostat 6 (180°C), chaleur tournante.

Dégustez tiède pour que la croûte supérieure conserve son croustillant.

