

## Far breton très facile (recette Marmiton)

### Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de pruneaux dénoyautés



--> Mélanger tous ces ingrédients, sans les pruneaux, puis transvaser la préparation dans une casserole, la mettre sur le feu et remuer continuellement jusqu'à ce que ce mélange épaississe un peu (c'est ce qui permettra d'avoir un far qui se tient).

Beurrer ou huiler le plat, puis y verser la moitié de la préparation.  
Disposer les pruneaux, puis verser l'autre moitié par-dessus.

Enfourner à feu moyen pour environ 50 mn.

Bon appétit !!

