

# Far breton aux pruneaux



**Préparation : 5mn**

**Cuisson : 10 mn à la poêle ou 20mn au four th. 6**

## Ingrédients pour 4 personnes:

- 1,5 mignonnette de farine
- 1,5 mignonnette de sucre semoule
- 1,5 mignonnette de lait
- 2 œufs
- 30 g beurre salé
- Quelques pruneaux
- Un bol de thé bien chaud

La mignonnette est un petit récipient Tupperware d'une contenance de 7 à 8 cl.

## Recette:

1. Faire tremper les pruneaux dénoyautés dans un bol de thé chaud.
2. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le lait et les œufs.
3. Ajouter les pruneaux coupés en petits morceaux.
4. Faire fondre le beurre salé dans une petite poêle et verser la pâte.
5. Couvrir et cuire à feu très doux pendant 5 minutes.
6. Retourner le far à l'aide d'une assiette puis cuire l'autre côté pendant 3 à 4 minutes toujours à couvert.
7. Servir aussitôt saupoudré d'un peu de sucre.
8. On peut aussi le cuire dans un moule à manquer pendant 20 mn à th 6 (180°C).