

Far breton



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 75 cl de lait
- 4 œufs
- 15 gros pruneaux
- 80 gr de sucre
- 4 cas bombées de farine
- 20 gr de beurre
- 1 gousse de vanille



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Lorsque le lait est tiède, gratter les grains de la gousse de vanille et retirer du feu.

Beurrer un plat allant au four. Dénoyauter les pruneaux et les couper en deux. Placer les pruneaux dans le fond du moule.

Mélanger la farine , le sucre ,les œufs puis ajoutez le lait et ajoutez le beurre fondu .

Verser la pâte sur les pruneaux.

Enfourner pour 30 minutes.

www.audalacuisine.com