

Far breton



Pour 6 personnes (moule de 22 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 500 ml de lait entier
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 3 œufs
- 130 g de pruneaux dénoyautés
- ½ gousse de vanille
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Faites chauffer le lait, la 1/2 gousse de vanille grattée et le beurre. Laissez infuser 10 minutes.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine tamisée progressivement en fouettant. Versez le lait tout en mélangeant. Ajoutez le rhum.

Beurrez un moule.

Versez la pâte dans le moule.

Répartissez les pruneaux équitablement.

Glissez au four pour 10 minutes à 190° C (170° C pour moi) puis baisser le four de 20°C donc 170° C (150° C pour moi) et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes voire un peu plus en fonction de votre four et la taille de votre moule. *Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir nette sans traces de crème.*

Si votre moule est plus grand, le far sera moins épais et donc la cuisson plus rapide.

Laissez refroidir complètement avant de placer le far dans le réfrigérateur.

Pensez à le sortir 15 à 20 minutes avant de le déguster.