



FAR AUX PRUNEAUX

Ingrédients pour 6 personnes :

75g de farine
50 g de sucre
250 g de pruneaux dénoyautés
2 oeufs
2 cs de rhum ambré
½ litre de lait entier

Préchauffer le four à 200°C ou Th. 6/7.

Beurrer et fariner un moule à gratin pas trop grand. Disposer les pruneaux au fond du moule et réserver.

Dans un cul de poule, verser la farine et le sucre et mélanger.

Faire un puits, y mettre les oeufs et lait puis mélanger doucement au fouet en veillant à ne pas faire de grumeaux.

Incorporer enfin le rhum et verser l'appareil sur les pruneaux puis enfourner 45 minutes.

Bonne dégustation

