

### Far aux raisins blancs



#### Ingrédients pour 6-8 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 raisins blancs

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole, sauf le raisin. Mettez-la sur le feu (à feu moyen) et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Préchauffez le four à 200°C pendant 10 min.

Beurrez un plat à four, versez la moitié de la préparation. Déposez les grains de raisins lavés et recouvrez de l'autre moitié de la préparation.

Enfourner pour environ 50 min. Laissez tiédir à température ambiante puis le placez au réfrigérateur une trentaine de minutes minimum. Consommé froid, il garde sa bonne tenue.