

FAR BRETON

Pour 6 à 8 personnes:

*125g de farine, 100g de sucre, 1l de lait, 3g de sel, 4 œufs, 250g de pruneaux,
2cl de rhum, 15g de beurre*

*Mettre la farine ds un saladier + sel, casser les œufs un à un et mélanger soigneusement pour éviter les grumeaux, travaillez la pâte pour la rendre légère, ajouter le sucre puis le lait, parfumez avec les pruneaux tremper la veille ds le rhum mais sans le jus
versez la pâte ds un plat beurré allant au four, mettre à four chaud et ralentir la cuisson (th 210 °C pour commencer ensuite une fois saisi à 180 °C), cuisson environ 1 h.*

