



# Recette du far breton aux pruneaux

## Ingrédients :

- 150 g de farine.
- 100 g de sucre en poudre.
- 3 gros œufs ou 4 petits.
- 1 litre de lait ½ écrémé.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 1 bouchon de rhum.
- 2 ou 3 copeaux de beurre.
- Pruneaux dénoyautés (ou non, au choix, mais c'est plus prudent pour les dents).



## Ustensiles :

- 1 Saladier.
- 1 Plat en verre.
- 1 Casserole.
- 1 cuillère en bois.
- 1 couteau.
- 1 four.



## Instructions :

1. Dans le saladier, mélanger la farine, le sucre en poudre et les œufs. Mettre en attente.
2. Beurrer le plat en verre, disposer une couche de pruneaux au fond.
3. Dans la casserole, faire bouillir le lait avec 1 sachet de sucre vanillé et 1 bouchon de rhum (facultatif).
4. Verser le lait bouillant sur le mélange, dans le saladier, tout en tournant avec une cuillère en bois, puis verser dans le plat en verre.
5. Ajoutez 2 ou 3 copeaux de beurre sur l'ensemble et enfourner.
6. Faire cuire à 230° pendant 20 minutes, puis diminuer le four à 180° pendant 10 minutes.
7. Laisser refroidir hors du four.

***Bon appétit !!!***