

Recette du far breton aux pruneaux

Ingrédients :

- 8 cuillères à soupe de farine ;
- 4 cuillères à soupe de sucre ;
- 1 pincée de sel ;
- Pruneaux ;
- 4 œufs ;
- 75 cl de lait.

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, le mettre à refroidir ;
2. Beurrer le plat ;
3. Mélanger la farine, le sucre, le sel ;
4. Incorporer les œufs un à un ;
5. Ajouter le lait tiédi lentement ;
6. Mettre les pruneaux au fond du plat et ensuite la pâte ;
7. Mettre au four (thermostat 180°) entre 30 à 45 minutes.

