

Le Far Breton

Ingrédients:

3 œufs

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 g de farine plus un peu de farine pour les pruneaux

500 g de lait

1 cuil.à soupe de rhum blanc

200 g de pruneaux dénoyautés

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez la farine et lissez le mélange soigneusement pour éviter les grumeaux.

Incorporez le lait petit à petit. Ajoutez le rhum. Dans un moule à soufflé, versez la moitié de la pâte.

Farinez les pruneaux et ajoutez-les à la moule en les répartissant bien.

Complétez le moule avec le reste de la pâte.

Mettez à cuire pendant environ 50 min.

Le far gonfle un peu à la cuisson et se ratatine ensuite.