

Far aux pommes et poires caramélisées et pépites de chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 50 mn

Le far est un gâteau typiquement breton. A base de farine, lait et oeufs, il ressemble beaucoup au clafoutis et il est souvent présenté avec des pruneaux. Mais il est tout à fait possible de le garnir avec des pommes et des poires.

Ingrédients

- 4 pommes et 1 belle poire
- 150 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 100 g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel fin
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger - (facultatif)
- 50 g de pépites de chocolat - ou carreaux de chocolat noir concassés

Préparation

- 1 Eplucher et tailler les pommes et les poires en petits dés. Verser 50g de sucre dans une poêle et laisser doucement caraméliser. Ajouter les quartiers de fruits et les cuire quelques minutes.
- 2 Beurrer généreusement un moule à manqué. Répartir les dés de fruits dans le fond.
- 3 Travailler les oeufs au fouet avec les 100g de sucre qui restent.
- 4 Incorporer la farine, le sel et le lait petit à petit. Aromatiser avec l'eau de fleur d'oranger si vous aimez.
- 5 Recouvrir les fruits dans le moule avec le mélange obtenu et parsemer de pépites de chocolat.
- 6 Enfourner et faire cuire 50 minutes dans un four préchauffé à 180°.
- 7 Suivant la saison, vous pouvez remplacer les pommes et les poires par d'autres fruits..... Un petit truc pour votre caramel : empêchez-le de cristalliser ! Le truc est d'ajouter quelques gouttes de citron...

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

