

Far breton aux pruneaux



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Un dessert du terroir dans lequel les pruneaux peuvent être mis au préalable à macérer dans du rhum ou remplacés par des raisins secs.

Ingrédients

- 15 pruneaux
- 1 l de lait
- 5 oeufs
- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 peu de beurre pour le moule

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Faites chauffer le lait dans une casserole mais sans le faire bouillir.
- 3 Pendant ce temps, mettez la farine dans un grand récipient, la pincée de sel et ajoutez les oeufs un à un. Mélangez à l'aide d'un fouet.
- 4 Puis, incorporez le sucre et mélangez à nouveau.
- 5 Versez alors peu à peu le lait chaud et remuez. Votre pâte ne doit pas comporter de grumeaux !
- 6 Répartissez-la dans un plat préalablement beurré et déposez vos pruneaux à l'intérieur.
- 7 Enfournez 45 minutes environ. La croûte doit être légèrement dorée.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

