

Far breton



Ingrédients :

- 220 g de farine
- 130 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3/4 de litre de lait
- 5 oeufs
- 20 g de beurre
- (Facultatif) 500 g de pruneaux

Instructions :

- Pour commencer, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et ajoutez le sucre vanillé.
- Puis ajoutez les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.
- Versez le lait et ajoutez le beurre au préalablement fondu puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
- Ajoutez vos pruneaux si vous souhaitez obtenir un far aux pruneaux et pensez à les dénoyauter s'ils ont des noyaux (*mais vous pouvez évidemment le déguster nature -ce qui est d'ailleurs plus traditionnel- ou avec des pommes**).
- Beurrez le fond de votre moule et versez y la pâte.

- Vous pouvez placer votre moule au four et patientez une heure environ.