



Far breton ou Farz fourn

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 personnes

Préparation | 15 min

Cuisson | 1h

INGRÉDIENTS

- 75 cl de lait entier
- 240 g de farine
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 50 g de beurre demi-sel
- 230 g de pruneaux
- 1 ou 2 bouchon de rhum

Préchauffez le four à 220 °C.

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez les œufs, mélangez au fur et à mesure en ajoutant le lait petit à petit.

Ajoutez le beurre fondu.

Badigeonnez un plat rectangulaire de 18 cm x 30 cm avec un peu de beurre fondu.

Déposez la moitié des pruneaux, versez la pâte du far délicatement afin d'éviter de faire bouger les pruneaux.

Faire cuire 20 min à 220°C au bout de 10 min, ajoutez le restant de pruneaux.

Quand les 20 min sont passées, faire cuire 40 min de plus à 180°C.