

Le far Breton



Ingédients :

- 4 œufs
- 250 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 450 gr de farine
- 1 litre de lait

Mélanger les œufs avec les sucres, ajouter la farine. Lorsque la pâte est homogène, verser petit à petit le lait.

Verser la pâte dans un grand plat beurré ou 2 petits (l'épaisseur de la pâte ne doit pas être supérieure à 3 cm)

Mettre des noix de beurre sur la pâte

Cuire à 180° environ ¾ d'heure