**FAR BRETON aux pruneaux**

500g de pruneaux dénoyautés

4 gros œufs

100g de sucre

50 cl de lait

80g de farine

30g de beurre vanillé avec les graines d’une gousse de vanille

2 cl de rhum vieux

Beurrez largement un plat d’environ 30 cm par 25 voir un peu plus petit

Disposez vos pruneaux dedans

Préchauffez le four à 170°

Battre les œufs avec le sucre

Ajoutez le beurre vanillé fondu et battre pour qu’il soit bien incorporé

Ajoutez la farine et bien battre à nouveau

Ajoutez enfin le lait et le rhum

Bien homogénéiser le mélange puis le verser sur les pruneaux

Enfournez 40 minutes

Servir tiède ou froid

**LA TABLE DES PLAISIRS**