


Far breton aux pruneaux

FARINE		250 g + un peu
SUCRE		150 g
ŒUF		4
LEVURE		1
SUCRE VANILLE		1
LAIT		1 L
PRUNEAUX DENOYAUTES		100 g
BEURRE		Un peu

Matériel : cuillère à soupe, saladier, fourchette, grand moule à gâteau, couteau, balance, bol, une boîte avec couvercle

Recette :

Mettre les pruneaux à gonfler dans de l'eau.

Mélanger la farine, le sucre, le sucré vanillé et la levure.

Ajouter les œufs. Mélanger.

Ajouter le lait progressivement pour obtenir un mélange homogène.

Mettre les pruneaux avec un peu de farine dans une boîte à couvercle et secouer. Les pruneaux doivent tous être farinés mais il ne doit pas y avoir de surplus de farine.

Beurrer et fariner le moule. Déposer les pruneaux. Verser le mélange.

Cuisson : 1h30 à 2h à 200°C – Le far ne doit pas être liquide.