

# Far breton

CUISIMAGES

Réf :  
5002

Type :  
Gâteau

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
1 h  
A 180 °C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 8 personnes

- 200 gr de pruneaux dénoyautés
- 150 gr de farine
- 120 gr de sucre
- 3 oeufs
- 60 cl de lait
- 40 gr de beurre (demi-sel de préférence)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de rhum (optionnel)
- 1 sachet de sucre vanillé



Faites préchauffer le four thermostat 6 (180 °C).

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, le sel, les œufs et délayez, peu à peu, comme pour une pâte à crêpes.

Ajoutez progressivement le lait tiède. La pâte doit être fluide, légère et homogène.  
Ajoutez ensuite le rhum et le sucre vanillé.

Beurrez largement un plat en terre ou en porcelaine avec la moitié du beurre.

Placez les pruneaux au fond du plat.

Versez doucement la pâte sur les pruneaux et parsemez la seconde moitié de beurre en petit morceaux.

Faites cuire pendant 1 heure à 180 °C.

Le far gonfle beaucoup à la cuisson puis retombe.



## Conseils

Dégustez tiède de préférence.

Pour rendre les pruneaux plus moelleux, faites les macérer dans un thé bouillant pendant une heure.

## Variante Vins