FAR BRETON

INGREDIENTS

- 125g de farine
- 80g de sucre
- 80g de beurre salé
- 3 œufs
- 1 paquet de pruneaux dénoyautés

Battre les œufs avec le sucre pour obtenir un tout homogène et mousseux. Ajouter la farine. La pâte doit ressembler à une pâte à gaufres.

Préchauffer le four à 180° chaleur statique.

Verser le beurre fondu et mélanger. Ajouter le lait petit à petit. La pâte ressemble à une pâte à crêpes.

Beurrer généreusement votre moule (plat en terre cuite ou en verre). Tapisser ensuite de pruneaux.

Verser la pâte et enfourner 30min.

Le far est cuit lorsqu'il est joliment doré et un peu tremblotant au centre. Le far doit être épais de 3 à 4cm.

Astuces : travailler les œufs, le lait à température ambiante pour éviter au beurre fondu de se cristalliser dans la pâte.

Vous pouvez remplacer les pruneaux par des pommes.