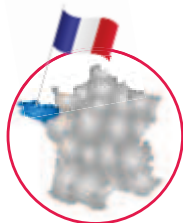


Far breton



Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de pruneaux dénoyautés



Préparation

Mélangez tous les ingrédients, sans les pruneaux, puis transvasez la préparation dans une casserole. Mettez la casserole sur le feu et remuez continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu (c'est ce qui permettra d'avoir un far qui se tient).

Huilez un plat rectangulaire, versez-y la moitié de la préparation. Disposez les pruneaux, puis versez le reste de la préparation par-dessus.

Enfournez à feu moyen pour environ 50 minutes.

À consommer froid, le far garde ainsi toute sa tenue.

Astuces de chef



• Pour une texture optimale : faites chauffer le lait avant de l'incorporer à la préparation, ceci va permettre à la pâte de commencer à « prendre » avant même le passage au four.

• Pour que la consistance soit moëlleuse, aérez la pâte pendant sa confection, avec un fouet électrique ou une simple spatule (tenez la cuillère en bois de façon à ce que le creux soit tourné vers le bas et battez la pâte pendant 20 minutes).