

Far breton aux pruneaux

Ingrédients : 120 g de pruneaux d'Agen, 1 càS de rhum (optionnel), 15 g de farine, 15 g de maïzena, 80 g sucre, 20 g de beurre salé, 3 œufs, 300 g de lait.

Temps de préparation 25 min - Temps de cuisson 40 min

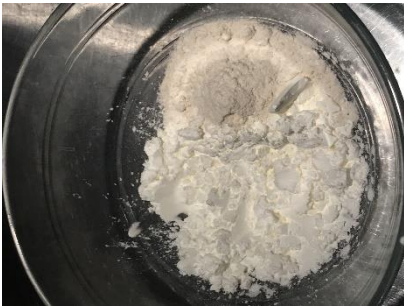
Préparation :



1) Faites tiédir le lait.



2) Mettre les œufs et le sucre dans un saladier et fouettez énergiquement.



Ajoutez la farine et la maïzena. Incorporez petit à petit le lait tiédi et éventuellement le rhum. 3) Beurrez un moule de 22 à 24 cm de diamètre et saupoudrez de sucre en poudre.



Posez les pruneaux dans le moule. Versez la préparation et parsemez de petits morceaux de beurre salé. Faites cuire 40 mn au four à 170°C (th 5 à 6)

NB: Vous pouvez ajouter le zeste râpé d'un citron dans la préparation avant la cuisson.



Il me restait un peu de pâte, j'ai réalisé une version de mini far aux pruneaux avec des petits moules à muffin.

