

Far breton aux pruneaux

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 8 personnes

Liste des ingrédients

- 200 g de farine ;
- 150 g de sucre ;
- 4 œufs ;
- 1 gousse de vanille ;
- 200 g de pruneaux dénoyautés (environ 20 pruneaux) ;
- 600 ml de lait entier.

Matériel à prévoir

- Fouet ;
- Plat à pâtisserie ;
- Saladier ;
- Cuillère en bois.

Etapes de la recette

1. Faire tremper les pruneaux dans l'eau tiède pendant environ 30 minutes ;
2. Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6) ;
3. Porter le lait à ébullition, avec la gousse de vanille fendue ;
4. Retirer le tout du feu et laissez infuser ;
5. Dans un saladier : Remuer à l'aide d'un fouet les œufs entier et le sucre pour obtenir un mélange bien mousseux ;
6. Ajouter la farine en mélangeant bien pour obtenir une pâte belle et bien lisse ;
7. Verser le lait tiède infusé avec la vanille et remuer (retirer la gousse de vanille tout en gardant les pépins) ;
8. Beurrer un plat allant au four de 25 à 30 cm de diamètre ;
9. Verser la préparation ;
10. Mettre au four pendant 45 min à 180 °C ;
11. A déguster tiède ou froid ... bon appétit !



La recette du chef - jeudi 21 octobre 2021

Cuisine centrale municipale d'Erquy

Place de la Bastille

www.erquy.bzh

ERQUY

l'air qu'il vous faut !