



FAR BRETON

Bretagne · Prép. 10 minutes · Cuisson 1 heure (250°)

Je dois dire en introduction que les pruniers n'ont jamais réellement poussé en Bretagne, ni la vigne d'ailleurs (enfin si, un peu).

Je pense que l'on peut donc se passer des pruneaux et raisins. Je ne suis pas un ayatollah de la tradition mais quand même...



INGRÉDIENTS

- beurre
- 1 litre de lait
- 200 gr de sucre
- 5 oeufs
- 150 gr de farine
- pruneaux, raisins (enfin, si vous le voulez vraiment...)

PRÉPARATION

1. Beurrer un plat en terre et le mettre au four à 250° (Thermostat 8),
2. Faire bouillir le lait,
3. Pendant ce temps, travailler le sucre et la moitié des oeufs. Ajouter la farine et travailler,
4. Rajouter les autres oeufs et travailler,
5. Ajouter le lait bien chaud petit à petit en remuant,
6. Mettre dans le plat chaud (et répartir les pruneaux/raisins.....)
7. Enfourner le plat et cuire pendant 1 heure à 250°.

ET MAINTENANT, DEGUSTEZ ! Vous pouvez trouver d'autres recettes de Far sur http://fr.wikipedia.org/wiki/Far_breton