



Far breton aux pruneaux

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 50 minutes

Ingrédients:

- 4 œufs
- 40 cl de lait Juste & Vendéen
- 65 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- beurre et sucre pour chemiser le moule
- 2 cuillères à soupe de rhum

Étapes:

- 1) Placez, dans l'ordre suivant, les œufs, le lait, la farine, les sucres et le rhum dans un saladier. Mélangez le tout énergiquement (ou avec un batteur électrique).
- 2) Préchauffez votre four à 180°C.
- 3) Chemisez le moule (beurrez et sucrez) et répartissez les pruneaux dans le fond. Versez la préparation dessus et enfournez pour 45 à 50 minutes. Servir froid.