



Far breton

30/01/2019 à 08h49

Par [Marc Gombeaud](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 75 cl de lait ½ écrémé
- 4 œufs bio
- 125 g de sucre roux
- 125 g de farine de froment
- 250 g de pruneaux d'Agen dénoyautés (ou 3 pommes reinettes d'Armorique)
- ½ sachet de levure de boulanger
- 1 pointe de couteau de caviar de vanille
- 3 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

- Mettez ensemble et laissez macérer une dizaine de minutes le lait, les pruneaux et le rhum dans une casserole. Puis mettez sur le feu et portez à ébullition;
- Pendant le chauffage, vous aurez mélangé au fouet la farine, le sucre, les œufs, la levure. Une fois le mélange homogène, ajoutez-y la vanille et mélangez à nouveau;
- Dès que le lait parvient à ébullition, versez-le dans le mélange que vous aurez préparé, en continuant de remuer avec le fouet;
- Reportez ensuite l'ensemble dans un moule que vous aurez éventuellement, légèrement huilé pour éviter les adhérences;
- Mettez pendant 10 minutes à four très chaud (240°C) puis réduisez la température de 200°C pour 30 minutes;
- Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster;
- Les pruneaux peuvent être remplacés par des reinettes d'Armorique. Dans ce cas, coupez-les en gros dès et ne les faites pas cuire avec le lait. Il vous suffira de les ajouter à l'appareil juste avant de verser dans le moule.