

Far Breton aux pruneaux



Far Breton aux pruneaux



Ingrédients pour 6 à 8 personnes.

- 250 g de Farine T65 Bonneterre
- 125 g de Sucre Semoule Bonneterre
- 4 gros Oeufs Bonneterre
- 40 cl de Lait Bonneterre
- 400 g de Pruneaux Bonneterre
- Beurre Salé Bonneterre
- Thé léger



Préparation 15min - **Cuisson** 1h

1. Mettez les pruneaux dans un saladier, arrosez-les de thé chaud et laissez gonfler pendant 2 heures. Egouttez-les et dénoyotez-les.
2. Mélangez la farine avec le sel et le sucre. Dans une assiette, battez les oeufs entiers en omelette et incorporez-les à la farine. Délayez avec le lait jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis ajoutez les pruneaux.
3. Beurrez généreusement un plat à gratin, versez la pâte et enfournez à 200°C (n'oubliez pas de préchauffer votre four.)
4. Laissez cuire 1 heure environ. Le dessus doit être bruni, mais pas brûlé, surveillez bien la fin de cuisson.



Bon appétit !


Bonneterre
le meilleur de la Terre