

Far breton

Ingrédients pour 6 personnes

200 g pruneaux
70 g farine
60 g maïzena
100 g sucre
1 sachet sucre vanillé
3 oeufs
1 c. à café levure chimique alsacienne
1/2 l lait
20 g beurre

Faire tremper les pruneaux quelques heures dans de l'eau tiède ou du thé.

Beurrez largement un moule creux allant au feu, de préférence en terre. Dispersez les pruneaux sur le fond du moule.

Dans une terrine, mélangez la farine, la Maïzena, la levure chimique, les sucres, les oeufs un à un. Ajoutez progressivement le lait pour obtenir une pâte épaisse lisse et sans grumeaux.

Versez la pâte sur les pruneaux, disposer des petits morceaux de beurre, faire cuire 40 minutes à four chaud (th. 6). Se consomme plutôt tiède.

Classification: France (pays d'origine), dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Fiches Maïzena d'Hélène Vincent

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo