



Crumbles Far breton



2h25 **20 min** **35 min** **1h30** **395**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le far

225 g **Pruneau(x)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
35 cl **Lait entier**
10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à far

- 1 Verser la farine dans le saladier.
- 2 Ajouter les oeufs et mélanger longuement et vivement avec une spatule en bois.
- 3 Ajouter le sucre et continuer de mélanger avec la spatule en bois.
- 4 Verser le lait en filet sans arrêter de tourner à la spatule.

Étape 2

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- 2 Beurrer généreusement le moule.
- 3 Déposer les pruneaux au fond du moule.
- 4 S'ils ne sont pas dénoyautés, on peut enlever le noyau des pruneaux. Par contre, ils se tiendront moins bien à la cuisson.
- 5 Verser la pâte dessus, laisser reposer pendant une trentaine de minutes.
- 6 Mettre au four et laisser cuire pendant environ 35

minutes en surveillant que le dessus du far ne brûle pas.

Étape 3

Dressage

- 1** Eteindre le four, laisser le far au chaud pendant 15 minutes.
- 2** Sortir le far breton du four.
- 3** Le laisser ensuite complètement refroidir avant de le déguster.