



Crumbles

Far breton au caramel au beurre salé



55 min **20 min** **35 min** **0** **391**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Détailler le beurre demi-sel en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Placer le sucre dans une casserole à fond épais et le faire caraméliser sur feu vif.
- 3 Dès qu'une couleur rousse apparaît, ajouter la crème fleurette hors du feu en une seule fois et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Attention aux projections !
- 5 Incorporer le beurre et mélanger.

Étape 2

Préparation et cuisson du far

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tamiser la farine dans un saladier à l'aide d'un chinois étamine.
- 3 Incorporer les œufs et le jaune un à un à l'aide d'une maryse.
- 4 Incorporer le caramel au beurre salé à l'aide d'une maryse.
Incorporer le lait petit à petit à l'aide d'une maryse.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

100 g **Sucre semoule**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le far

200 g **Pruneau(x)**
100 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
15 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour le chemisage du plat

1 **Beurre**
1 **Farine**

5

6 Beurrer et fariner un plat allant au four.

7

Déposer les pruneaux moelleux au fond du plat et verser l'appareil à far délicatement dessus pour ne pas les déplacer.

8

Enfourner pendant 30 à 35 minutes selon la consistance désirée.

9

Moins le far cuit et plus il est crémeux.

Étape 3

Dressage

1

Sortir le plat du four et le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

2

Le détailler en parts à l'aide d'un couteau d'office et servir.