Yaëlle Ifrah

Crumbles

Far breton

5h50	10 min	40 min	5h	327
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le gâteau

6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
20 **Pruneau(x)**
1 litre(s) **Lait entier**
150 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
2 sachet(s) **Sucre vanillé**
3 c. à soupe **Rhum**
20 g **Beurre**
5 g **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pistaches**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Mélange des ingrédients

1. Verser la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel dans un saladier. Fouetter afin d'éviter les grumeaux.
2. Dans un autre saladier, casser les oeufs entiers puis les battre à l'aide d'un fouet.
3. A l'aide d'un ramequin, faire un puits dans la farine. Verser les oeufs et mélanger le tout à l'aide du fouet, en partant du centre puis en faisant progressivement descendre de la farine.
4. La pâte devient élastique, c'est ce qui va lui permettre d'absorber le lait.
5. Verser le lait au mélange tout en continuant à fouetter.
6. Pour éviter que le bol tourne, le poser sur un torchon ou un papier absorbant humide.
7. Utiliser du lait entier ou demi écrémé, tous deux absorbent mieux la farine que le lait écrémé.
8. Ajouter du rhum brun.

Étape 2

Cuisson du far

1. Préchauffer le four thermostat à 200°C (Th. 6-7).

2 Beurrer généreusement, un moule en terre cuite de préférence, avec un beurre mou.

3 Disposer les pruneaux au fond du moule.

4 Il est possible de faire tremper les pruneaux préalablement dans du thé pour les faire gonfler.

5 Verser l'appareil dans le moule.

6 Enfourner et laisser cuire pendant 40 minutes.

7 Sortir le far du four et le laisser reposer à température ambiante pendant 4 à 5 heures, voire une nuit entière. Le déguster froid.

8 Laisser refroidir à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur une fois tiédi.

Étape 3

Dressage

1 Passer un couteau tout autour du flan pour le décoller du bord. Découper des parts carrées.

2 Les disposer dans une assiette à dessert. Parsemer de poudre de pistache et de sucre glace. Servir.