

FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Juillet 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 250 g de pruneaux d'Agen (25 pièces)
- ★ 125 g de farine tamisée
- ★ 4 œufs
- ★ 15 g de beurre
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de thé
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 75 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : 2 Casseroles, Bol, Plat à four, Jatte, Fouet

Macération : 2h00

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,20 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Beurrer le moule, le saupoudrer de farine et mettre au réfrigérateur. Dénoyer les pruneaux. Porter un demi-litre d'eau à ébullition, arrêter le feu et faire infuser le sachet de thé quelques minutes. Laisser refroidir et y faire tremper les pruneaux pendant 2 heures.

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Dans une jatte mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel. Ajouter un par un les œufs entiers (les casser dans un bol à part) puis le lait froid et le rhum. Bien homogénéiser au fouet.

Égoutter les pruneaux, les disposer au fond du moule, verser dessus la préparation et faire cuire 45 minutes au four. Poursuivre la cuisson 5 minutes en position grill. Laisser tiédir 10 minutes. Découper les parts directement dans le plat de cuisson.

Boisson :

Un cidre bouché breton frais. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.