

# FAR BRETON



## Ingrédients :

|         |                |                |                   |                           |                   |                  |
|---------|----------------|----------------|-------------------|---------------------------|-------------------|------------------|
|         |                |                |                   |                           |                   |                  |
| 5 oeufs | 100 g de sucre | 80 g de farine | 1/2 litre de lait | 1 sachet de sucre vanillé | 300 g de pruneaux | 1 noix de beurre |

## Ustensiles :

|            |         |                |           |           |        |               |        |
|------------|---------|----------------|-----------|-----------|--------|---------------|--------|
|            |         |                |           |           |        |               |        |
| 1 saladier | 1 fouet | 1 verre doseur | 1 balance | 1 couteau | 1 plat | 1 micro-ondes | 1 four |

## Préparation :

|          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>1</b> |  | Fais tiédir le lait au micro-ondes.   |
| <b>2</b> |  | Casse les oeufs dans le saladier.   |
| <b>3</b> |  | Ajoute le sucre et le sucre vanillé puis mélange. Ajoute ensuite la farine et le lait tiède. Mélange à nouveau. |
| <b>4</b> |  | Beurre le plat.   |
| <b>5</b> |  | Dénoyaute les pruneaux puis répartis-les sur toute la surface du plat.  |
| <b>6</b> |  | Verse le mélange sur les pruneaux.  |
| <b>7</b> |  | Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le far breton tiède ou froid.   |