

Far Breton

Ingrédients

125g de farine
80g de beurre à température ambiante
400g de sucre en poudre
60cl de lait
12 pruneaux
4 oeufs

- mélanger la farine, le sucre et les œufs entiers
- beurrer et fariner un plat
- fondre le beurre dans une casserole
- chauffer le lait (tiède)
- ajouter à la préparation précédente et mélanger avec les pruneaux
- préchauffer le four à 220° pendant 10 mn et enfou rner la préparation
- baisser la température du four à 210° en laisser cuire pendant 10mn
- finir la cuisson à 180° pendant 20 mn