



## Far breton

### Pour 8 pers

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 6 œufs
- 800 ml de lait
- 250 g pruneaux dénoyautés, une poignée de raisin sec
- 100 g de beurre salé fondu, 100 ml de rhum ambré, 1 noix de beurre pour le moule et un peu de farine pour les fruits.



**Servir:** À servir froid ou tiède en dessert ou au goûter. À déguster avec une bolée de cidre.

### Variation

Vous pouvez augmenter le moelleux en augmentant la quantité de lait et le faire moins gras en enlevant le beurre fondu, mais dans ce cas, rajouter une pincée de sel.

Vous pouvez remplacer les pruneaux par d'autres fruits, poires, pommes, mangues...

■ Faîtes gonfler les raisins et les pruneaux de 2 à 6 heures dans le rhum.

■ Farinez les pruneaux et les raisin secs, et disposez le tout au fond du moule.

■ Préchauffez le four à 220°.

■ Versez le contenu du saladier dans le moule

■ Mélanger la farine, le sucre, le beurre fondu dans un saladier.

■ Mettez au four pour 60 mn environ à 180/200°.

■ Incorporez les œufs pour obtenir une pâte homogène. Versez à la préparation le lait tiède et remuez.

■ Beurrez un moule rectangulaire.

## Conseils

Surveillez bien la cuisson en fonction de votre four pour éviter qu'il ne brûle. Si besoins protéger le dessus en milieu de cuisson par un papier d'aluminium.