**FAR BRETON**

Pour 6/8 personnes :

220 g de farine

130 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

¾ de litre de lait

5 œufs

20 g de beurre

500 g de pruneaux

1. Je préchauffe le four, thermostat 6 (180°C)
2. Dans un saladier je mélange le sucre, la farine et j’ajoute le sucre vanillé.
3. J’ajoute les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.
4. Je verse le lait et j’ajoute le beurre préalablement fondu puis je mélange jusqu’à obtention d’une pâte homogène.
5. Je farine mes pruneaux et les ajoute à ma préparation.
6. Je beurre mon moule et j’y verse ma pâte.
7. Je place mon moule au four environ 1 heure.

! : On peut faire ce far breton nature (ce qui est plus traditionnel) ou avec des pommes.

**FAR BRETON**

Pour 6/8 personnes :

220 g de farine

130 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

¾ de litre de lait

5 œufs

20 g de beurre

500 g de pruneaux

1. Je préchauffe le four, thermostat 6 (180°C)
2. Dans un saladier je mélange le sucre, la farine et j’ajoute le sucre vanillé.
3. J’ajoute les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.
4. Je verse le lait et j’ajoute le beurre préalablement fondu puis je mélange jusqu’à obtention d’une pâte homogène.
5. Je farine mes pruneaux et les ajoute à ma préparation.
6. Je beurre mon moule et j’y verse ma pâte.
7. Je place mon moule au four environ 1 heure.

! : On peut faire ce far breton nature (ce qui est plus traditionnel) ou avec des pommes.