

Recettes des goûters de randos

La recette du far breton est un mix avec celle de Béatrice, mais plus grand :

-400 grs de farine tamisée,

400 grs de sucre semoule,

1 L de lait,

6 Œufs

500 grs de Pruneaux d' Agen trempés dans le rhum, beurre fondu .

1 très grand moule en terre, beurré, mettre à four chaud (220°)environ 1 heure, baisser après 1 dizaine de minutes.