

Recette du **FAR BRETON**

200 gr de farine fluide – 3 œufs – 80 gr de sucre – ½ l de lait- 20 gr de beurre fondu – une pincée de sel – un peu de rhum – 250 gr de **pruneaux d’Agen moelleux et dénoyautés**

=====

Si les pruneaux sont secs, les faire tremper la veille dans du thé pour les rendre moelleux

Dans une terrine, mélanger soigneusement la farine, le sucre, le sel, le lait puis les œufs un à un. Ajouter le beurre fondu (judicieux de graisser le moule en même temps), le rhum. Le mélange doit être homogène sans grumeaux.

Disposer des pruneaux égouttés dans le plat beurré, mettre le reste dans la pâte et le tout dans le moule.

Enfourner à chaud pendant 10 mn puis baisser la chaleur. Selon le four, surveiller la cuisson pour que le far reste souple mais une pointe de couteau doit sortir sèche