

## Far Breton aux pruneaux



Temps de préparation :

15 mn

Temps de cuisson :

1h30

1 litre de lait entier

1 gousse de vanille

250 gr de farine

200 gr de sucre

2 cuillères à café de miel 6  
oeufs

30 gr de rhum

1 noix de beurre

200 gr de pruneaux

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue. Une fois que le lait a bouilli éteignez le feu et couvrez le pour le laisser infuser.  
Faites chauffer votre four à 180°

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez le miel et les 6 oeufs entier.

Mélangez avec une cuillère en bois pendant 5 minutes.

Denoyautez les pruneaux. Beurrez un plat à gratin (hauteur des bords d'environ 6 ou 8 centimètres) Mettez les pruneaux au fond du plat

Remettez le lait à bouillir. dès qu'il est chaud, versez 1/4 de litre dans le saladier, Mélangez bien, ajoutez ensuite le reste du lait puis le rhum.

Versez le tout dans le plat a gratin, mettez au four pendant environ 1h30.

Pour savoir si le far est cuit enfoncez la lame d'un couteau dans le far, si celui ci ressort «sec» alors le far est cuit, s'il ressort avec de la pate collée...il n'est pas cuit !...simple non ?.