



Far breton

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/04/2016 |

Le far Breton est dans le principe un peu semblable a un clafoutis. Avec plein de variante le far breton est fabriqué toujours avec une base de lait, œufs et sucre. On peut y mettre en alcool soit du Rhum, Cognac et Calvados . Pour les bretons le < Farz Fourn >

Ma recette a été crée par l'association de différentes recettes du Far Breton .



Ingrédients:

- 2 litres entier de Lait
- 1 gousse de Vanille
- 500g Pruneaux
- 400g Sucre en poudre
- 500g Farine
- 50g Beurre
- 8 Œufs entiers
- 3 sachets de thé
- 100g de Cognac* ou de Rhum*
- 1 pincée de sel



Flan pour 12 personnes



PRIX

1.03€ / personne



Préparation :

Faire gonfler les pruneaux dans un sirop avec 3 sachets de thé. Une fois ceci réalisée égoutter et mettre les pruneaux a refroidir. Chemiser le moule puis le réserver au réfrigérateur. Casser les œufs dans un saladier puis ajouter le sucre, le sel, la vanille et blanchir. Ensuite ajouter la farine tamisée et bien mélanger pour éviter les grumeaux. Verser un peu de lait, pour délayer la pâte puis rajouter le reste. Verser le beurre fondu avec le Cognac * ou Rhum*. Quand les pruneaux sont refroidies, les saupoudrer de farine.

Mettre les pruneaux dans le fond d'un plat puis verser la préparation . Faire cuire au four pendant 10 minutes a 220 °C et baisser le four à 170°C pendant environ 30 minutes. Pour savoir si le Far Breton est cuit , la lame d'un couteau piqué dans le flan doit sortir propre .

Se déguste tiède de préférence avec un verre de cidre* .