

## FAR BRETON



Ingrédients (4-6 personnes) :

70 g de farine

70 g de sucre

2 œufs

¼ de sachet de levure chimique

300 ml de lait

250 g de pruneaux dénoyautés

1 à 2 cs de rhum

- Dans un saladier, mélanger le sucre, les œufs, la farine et la levure.
- Verser le rhum et le lait chaud (limite bouillant) sans cesser de remuer.
- Verser la pâte dans un plat préalablement beurré et fariné et y déposer les pruneaux.
- NB : La pâte ne doit pas dépasser l'épaisseur des pruneaux.
- Passer au four préalablement chauffé (180° ou th 6) pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir avant de déguster.