

Far breton

250g de pruneaux

80g de farine

80g de maïzena (8 cuillerées à soupe rases)

1 cuillerée à café de levure

75 g de sucre

4 œufs

3/4 de litre de lait

50g de beurre

30g de raisins gonflés dans un peu de rhum

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

1 sachet de sucre vanillé

1. Beurrer un moule à gratin avant d'y déposer les pruneaux
2. Mélanger la farine, la maïzena, la levure, les sucres, le sel, les œufs, les raisins au rhum puis le lait tiède peu à peu.
3. Verser le mélange obtenu sur les pruneaux. Saupoudrer de cannelle et de petits morceaux de beurre.
4. Faire cuire 40 minutes à four moyen.
5. Consommer de préférence tiède.