

## ***FAR BRETON***

***par Gérard LeCohu***

***Ingrédients :***

***150 g de farine (plutôt choisir farine Francine suprême)***

***125 gde sucre***

***4 œufs***

***½ l de lait***

***16 pruneaux que vous laissez mariner dans le rhum.***

***Un plat si possible en terre ; pour 6/8 personnes plat 28X 23***

***Dans un récipient, type cul de poule, verser la farine, le sucre, mélanger avec un fouet.***

***Incorporer les œufs un à un au mélange.***

***Fouetter énergiquement la pâte obtenue. Elle doit être exempte de grumeaux.***

***Laissez reposer ¼ d'heure.***

***Fâites tiédir le lait.***

***Verser lentement le lait que vous incorporez à la pâte en fouettant.***

***Beurrez le plat. Placer les pruneaux.***

***Verser lentement la pâte dans le plat.***

***Four préchauffé à 200°***

***Vous enfournez votre plat à mi-hauteur.***

***Cuisson 25min à 200°, 10min à 180°.***

***Bon appétit***