

## Far breton

Encore une recette tirée de mon livre [Desserts des Provinces Françaises](#).

Encore une fois, ce p'tit livre ne m'a pas déçue.

**Ingrédients** : (pour 4 personnes) attention les ingrédients sont pour 4 personnes... adaptez vos mesures en conséquence !

- 100 gr de farine
- ~~425 gr~~ 150 gr de pruneaux
- 75 gr de sucre
- 50 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 20 gr + 20 gr de beurre
- 1 cas de rhum (*pas mis ! j'aime pas trop l'alcool dans les desserts*)
- 1 cac d'extrait de vanille
- 1 cac rase de cannelle



### **Préparation :**

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il bout. Retirer du feu.
2. Dans une jatte, verser la farine, et y creuser un puit. Y verser les oeufs, le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Verser le lait chaud, petit à petit, tout en remuant pour bien mélanger. Attention aux grumeaux !
4. Ajouter le rhum et l'extrait de vanille.
5. Choisir un moule (*le livre préconisait un moule à manqué en métal, mais vu les proportions, mon moule de 24 cm était trop grand. J'ai pris un moule en verre*), et le beurrer généreusement avec 20 gr de beurre.
6. Disposez les pruneaux, puis verser votre pâte dans votre moule.
7. Saupoudrez de cannelle, et des 20 gr de beurre restant découpés en petits morceaux.
8. Enfourez dans le four préchauffé à 200°C, et faites cuire 50 min à 1 h. Si le dessus noircit de trop, mettre un peu de papier aluminium jusqu'à la fin de la cuisson.

J'ai adoré ce gâteau ! Un légère croûte s'est formé tout autour... Légèrement croustillante et sucrée, un délice ! Sous cette fine croûte gourmande, j'ai découvert une délicieuse « crème » toute douce... Et très légèrement parfumée aux pruneaux... Un délice. Les pruneaux, eux, ont été rendu plus moelleux avec la cuisson : ils fondaient dans la bouche...

*Recette de base du livre Desserts des provinces de France, de Frédéric Jaunault, aux éditions Ouest France*