

Recette de Far Breton de Josiane

(Randonneuse de la Pointe du Raz, Bretagne)

Ingrédients

250 grammes de farine

200 grammes de sucre

une pincée de sel

1 litre de lait

6 œufs

15 à 20 pruneaux

¼ tasse de liqueur de pruneaux mirabelle (ou de rhum brun)



Préparation

Faire tremper les pruneaux dans le rhum pendant quelques heures avant de débiter la recette.

Préchauffer le four à 425 degrés Fahrenheit

Prenez un plat de pyrex d'environ 6 po x 12 po x 2 po de profond.

*Placez-y un papier-parchemin au fond en le repliant sur les côtés de façon à bien couvrir toute la surface interne *Note 1**

Déposer les pruneaux (sans le liquide) au fond du plat

Mélanger la farine, le sucre et le sel.

Incorporer graduellement le lait (préalablement réchauffé légèrement) en brassant continuellement

*Ajouter le jus (rhum) restant des pruneaux et mélanger
Dans un autre bol, fouetter les 6 œufs comme pour faire une omelette.*

Incorporer les œufs au mélange (les œufs sont toujours le dernier ingrédient)

Mettre au four sur une tôle à biscuit sur la grille du milieu

Cuire 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré

Sortir du four

Laisser refroidir à la température de la pièce puis placer au réfrigérateur

Le far se mange froid.

Bon appétit !

Note 1 : La recette de Josiane demandait de beurrer le plat. J'ai essayé avec du beurre, avec de la graisse et avec de la farine mais chaque fois il brûlait ou collait au plat. J'ai très bien réussi en utilisant le papier parchemin.

Jacques L