

Far Breton

Ingrédients :

80 g de beurre
20 à 25 pruneaux
64 cl de lait
5 oeufs
125 g de sucre
150 g de farine
21 cl de crème fraîche liquide
1 càs d'Amaretto



Préchauffez le four Th 6 (180°).

Dans une casserole, faites fondre le beurre puis versez-le dans le moule à bords assez hauts et disposez les pruneaux dans le fond.

Dans une casserole, faites chauffer le lait.

Dans un cul-de-poule, mélangez les oeufs, le sucre, la farine et la crème fraîche. Si nécessaire, vous pouvez donner un coup de mixeur pour rendre le mélange le plus onctueux possible.

Ajoutez le lait chaud et mélangez.

Versez doucement dans le moule et enfournez 45 minutes.

Attendez le refroidissement pour démouler et mettez au frigo 2 heures avant de déguster.

La variante abricots secs/Grand Marnier est également délicieuse.