

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Far breton



Livre : "La cuisine moderne" de France Loisirs

Lavez 125 g de pruneaux dénoyautés à l'eau bien chaude. Faites-les ensuite macérer avec un petit verre de rhum (perso, je rajoute un peu d'eau) et ceci, pendant 30 min à 1 h (selon si vous voulez que le rhum soit bien accentué ou pas).

Dans le bol du TM

250 g de farine
120 g de sucre
3 œufs entiers
630 g de lait
1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche (ou de fromage blanc)
1 pincée de sel

TM : Mixez 30 sec VIT 1 à 10

KitchenAid : Mettre la feuille, le couvercle protecteur en plastique sur le bol et régler VIT 1 à VIT 4 à 6

Versez dans un plat à four beurré. Ajoutez les pruneaux avec le rhum.



Mettez à cuire dans le four assez chaud (th6/7) pendant 15 min puis réduisez un peu (th5/6) et finissez de cuire pendant 45 à 55 min à 200°C.



Servez ce simple mais savoureux far breton, froid ou tiède, dans le plat de cuisson.

*Variantes : Des raisins ou des abricots secs peuvent remplacer les pruneaux. Rien ne vous empêche d'ailleurs de mettre un assortiment de tous les fruits secs.
A la place du rhum, vous pouvez préférer de la liqueur d'orange ou encore du jus d'orange et du zeste râpé.*