LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Far breton

Pour 6 personnes | **Très facile**

55 min | **1.49€ La portion** (prix indicatif)

Le far est une recette de Bretagne proche du clafoutis dont il existe plusieurs variantes. Il s'appelle le farz forn en breton. La plus connue est celle avec des pruneaux, bien que traditionnellement le far n'en comporte pas.

Les ingrédients

- **10 g** de Beurre doux
- **4 unité** de Oeuf
- **200 g** de Farine de blé T45
- **150 g** de Sucre en poudre
- **75 cl** de Lait entier
- **300 g** de Pruneau avec noyau

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 45 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez le four à 180°c
2. Dans un saladier, disposez la farine et le sucre, faites un puit et ajoutez les œufs un à un en mélangeant. Faites tiédir le lait puis l'ajoutez petit à petit ainsi que le rhum, si vous en avez. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène.
3. Mettez le beurre dans le moule et enfournez juste le temps de faire fondre le beurre. Dès que le beurre est fondu, sortez le plat du four. Disposez les pruneaux dans le moule et versez la pâte dessus.
4. Enfournez pour 40 à 45 mn.
5. Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au centre du far.

Le gâteau est cuit lorsque la pointe du couteau ressort sèche.

6 A déguster tiède ou froid.