À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !

FAR BRETON

INGRÉDIENTS

2 dl de thé léger
125 g de raisin de Corinthe
400 g de pruneaux
220 g d'œuf
250 g de farine
Prise de sel
20 g de sucre en poudre
4 dl de lait

PRÉPARATION

- Préparer du thé et mettre les raisins à gonfler pendant 1 heure.
- Dénoyauter les pruneaux.
- Préchauffer le four à 180° battre les œufs en omelette.
- Tamiser la farine dans un récipient, ajouter le sel et le sucre en poudre.
- Incorporer délicatement les œufs battus, tout en mélangeant verser le lait.
- Ajouter les raisins et les pruneaux puis terminer le mélange jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.

CUISSON

- Beurrer un moule de 24 cm de diamètre, et verser le mélange. Cuire au four 45 mn à 180°.
- Le dessus du far doit être brun à la fin de la cuisson.
- Saupoudrer de sucre glace.

svrestaurant

Croquez les Saisons

PRIMEURS léguriviera FRAÎCHEUR

www.leguriviera-groupe.ch