

FAR BRETON








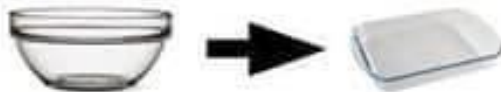

Ingrédients :

						
5 oeufs	100 g de sucre	80 g de farine	1/2 litre de lait	1 sachet de sucre vanillé	300 g de pruneaux	1 noix de beurre

Ustensiles :

							
1 saladier	1 fouet	1 verre doseur	1 balance	1 couteau	1 plat	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Fais tiédir le lait au micro-ondes.
2		Casse les oeufs dans le saladier.
3		Ajoute le sucre et le sucre vanillé puis mélange. Ajoute ensuite la farine et le lait tiède. Mélange à nouveau.
4		Beurre le plat.
5		Dénoyaute les pruneaux puis répartis-les sur toute la surface du plat.
6		Versé le mélange sur les pruneaux.
7		Fais cuire 45 minutes à 180°C. Sers le far breton tiède ou froid.