

# FAR BRETON



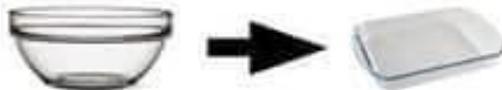
## Ingrédients :

						
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 :

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