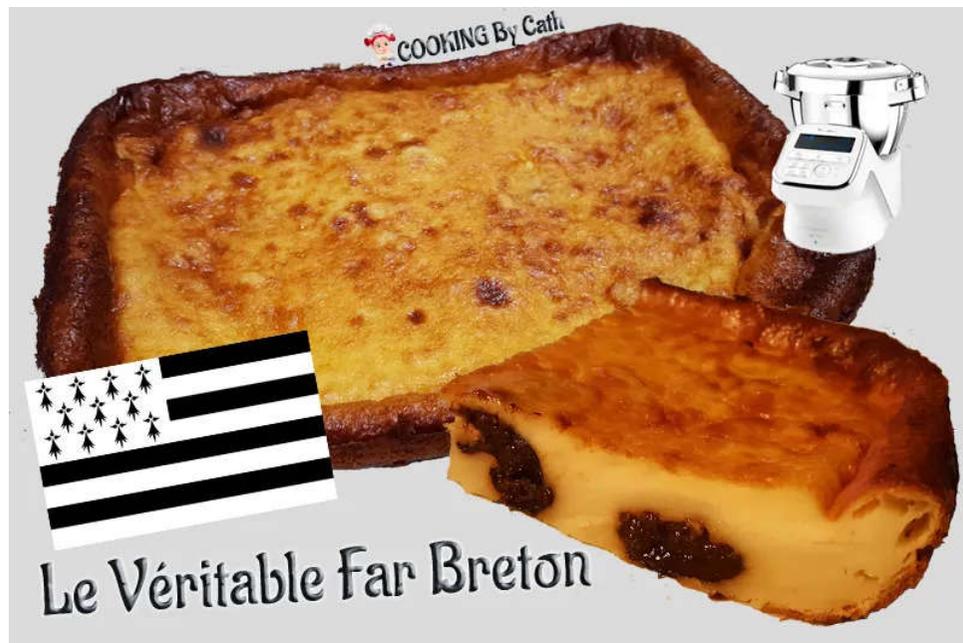


Far breton au Companion

 Cooking By Cath



 Préparation
10 min

 Cuisson
40 min

 Pause
30 min

 Durée totale
1 h 20 min

 **Catégorie :** DESSERT  **Cuisine :** Française

 **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- Batteur
- Plat à four 20 x 30 cm environ

INGREDIENTS

- 200 g farine
- 150 g sucre
- 2 sachets sucre vanillé

- 75 cl lait
- 4 œufs
- 20 pruneaux
- 1 c. à soupe farine

PRÉPARATION

Étape 1

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Faire tremper les pruneaux dans de l'eau tiède
3. Beurrer un plat à four (avec du beurre breton, cela va s'en dire ! donc du beurre 1/2 sel) et le parsemer d'une cuillère de farine

Étape 2

1. Installer le batteur dans la cuve du Companion
2. Ajouter les œufs, le sucre et le sucre vanillé
3. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 6 pendant une minute

Étape 3

1. Ajouter le lait et la farine
2. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 5 pendant une minute

Étape 4

1. Égoutter les pruneaux
2. Les fendre sur la longueur afin d'ôter les noyaux
3. Saupoudrer les pruneaux avec une cuillère à soupe de farine et mélanger afin de bien les enrober

Étape 5

1. Verser la pâte dans le plat à four
2. Répartir les pruneaux
3. Enfourner 35 à 40 minutes à 200°, la surface du far breton doit être légèrement doré
4. Éteindre le four et laisser le far breton 30 minutes supplémentaires dans le four sans ouvrir la porte



5. Laisser tiédir avant de démouler

6. Servir tiède ou froid

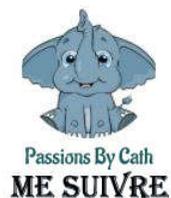


NOTES

L'astuce pour que les pruneaux ne coulent pas au fond de la pâte est de les fariner et de ne les ajouter qu'une fois la pâte versée dans le plat.

Si vous le souhaitez, vous pouvez faire macérer les pruneaux dans du rhum pour relever le goût.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
