

Une recette de Patricia MICHEL
Far aux pruneaux

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes au four

Facile et peu cher

- 150 g de pruneaux
 - 75 g de beurre demi-sel
 - 250 g de farine
 - 200 g de sucre semoule
 - 4 œufs
 - 1 litre de lait
 - 1 pincée de sel
-
- Beurrer très largement un plat en terre et y éparpiller les pruneaux dénoyautés.
 - Mélanger dans une terrine la farine, le sel et le sucre. Casser au centre les œufs et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Délayer avec le lait et verser sur les pruneaux. Répartir à la surface des noisettes de beurre.
 - Placer dans le four préchauffé à th.7 (200°)
 - Au bout de 10 minutes, baisser le four à th.6 (180°) et laisser cuire encore 35 à 40 minutes.
 - Servir dans le plat, tiède ou à température ambiante.