



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 15mn**

### ***FAR BRETON***

#### **INGREDIENTS:**

1 L de lait  
200 g de sucre semoule  
200 g de farine  
4 œufs  
80 g de beurre  
300 g de Pruneaux

#### **METHODE :**

Le Far Breton est un gâteau typique de cette très belle région, la Bretagne !  
Nature ou aux pruneaux, c'est une recette très simple à réaliser.

Commencez par casser les œufs, ajoutez le sucre semoule, et blanchissez le tout à l'aide d'un fouet.  
Ajoutez la farine tamisée et un peu de lait, mélangez l'ensemble énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Versez le restant de lait, puis remuez.  
Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu moyen, et poursuivez pour obtenir ce que l'on appelle un « Beurre noisette ». Le beurre est alors de couleur légèrement blonde, il a un peu roussi. Il ne faut pas trop accentuer la cuisson du beurre, car le risque est d'avoir un beurre complètement brûlé. Cette étape s'effectue avec une surveillance constante.  
Ensuite, versez le beurre noisette dans la préparation, puis mélangez.  
Prenez un moule à tarte, beurrez et farinez-le.  
Soit vous décidez de le faire nature, auquel cas, vous versez l'appareil tel quel dans le moule, soit vous souhaitez le faire aux pruneaux, et vous dispersez les pruneaux d'Agen dans le moule à tarte, en prenant soin de les dénoyauter si tel n'est pas le cas, puis versez la préparation par-dessus.  
Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn, puis enfournez le far breton dans le four chaud.  
Laissez cuire pendant 50 mn à 1 H, tout en surveillant la cuisson régulièrement  
(Voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »)  
Lorsque le Far Breton est cuit et refroidit, démoulez-le sur un plat à servir.

Voilà, vous venez de faire un grand pas dans les traditions Bretonnes et vous régalez les petits et les grands !