

## Recette du far breton de Mamie Annick

Voici la recette du far breton aux pruneaux telle que me l'a transmise maman. Je me souviens que, lorsque nous étions petits, maman apportait son far à cuire dans le four du boulanger. J'en ai encore l'eau à la bouche!

Préchauffez votre four en préparant la pâte (180° dans un four à chaleur tournante).

Dans un grand bol ou saladier, mettez six cuillerées à soupe pleines de farine (de la farine ordinaire, non tamisée), six cuillerées à soupe pleines de sucre en poudre. Faîtes un puits dans ce mélange et cassez-y quatre oeufs accompagnés d'une bonne pincée de sel fin. Mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte onctueuse. Versez petit à petit trois quarts de litre de lait tout en mélangeant .

Dans un grand plat large (style plat à gratin) que vous aurez beurré généreusement au préalable, disposez des pruneaux (si vous laissez les noyaux, prévenez vos convives) et versez la pâte doucement.

Mettez le plat au four chaud. Lorsque le far est bien doré (environ 40-45 mn de cuisson) et bien gonflé, il est prêt.

Vous pouvez le servir tiède, il n'en sera que meilleur. Régalez-vous!