

Far breton aux pruneaux



Temps: >60 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

22 à 24 pruneaux secs, dénoyautés

80 ml d'armagnac (ou de cognac,
de brandy ou de rhum brun)

500 ml de lait entier

2 gros œufs

2 gros jaunes d'œufs

100 g de sucre

60 g de beurre salé ou non salé, fondu

1 cc d'extract de vanille

1/8 cc de sel

90 g de farine tamisée

Un peu de beurre mou et de farine pour
chemiser le plat à gratin

CUIRE LES PRUNEUX

Chauffer les pruneaux à feu moyen avec l'armagnac dans une petite casserole et remuer plusieurs fois durant la cuisson, jusqu'à ce que la majeure partie du liquide ait été absorbée par les pruneaux. Couvrir, retirer du feu et laisser refroidir.

Conseil: les pruneaux peuvent être préparés un ou deux jours avant d'être utilisés.

PRÉPARER LA PÂTE

Mélanger le lait, les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu, l'extract de vanille, le sel et la farine à l'aide d'un batteur-mélangeur, jusqu'à ce que l'appareil soit lisse. Laisser reposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins quatre heures ou durant la nuit.

Préchauffer le four à 200 °C (185 °C pour un four à chaleur tournante).

Graisser et enfariner le fond et les bords d'un plat à gratin d'env. 25 à 30 cm de long. Répartir les pruneaux dans le plat à gratin. Remuer ensuite quelques fois l'appareil refroidi, puis le verser sur les pruneaux.

Conseil: au lieu d'un plat à gratin, vous pouvez également utiliser un moule à gâteau rond de diamètre similaire, mais pas un moule à charnière, car la pâte risquerait de couler.

CUIRE LE GÂTEAU

Enfourner le plat à gratin et cuire le far breton jusqu'à ce que la surface brunisse légèrement (soit pendant env. 45 à 50 minutes). Le laisser ensuite refroidir complètement.

SERVIR

Découper le far en 8 parts et dresser sur des assiettes.