

Far aux Pruneaux

(de Françoise Coste)



- 1 litre de lait entier
- 200 g farine
- 200 g sucre et 2 ou 3 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 500 grs pruneaux
- 30 grs beurre salé
- rhum ou autre

Faire gonfler les pruneaux dans du thé léger.

Faire tiédir le lait avec une gousse vanille grattée

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre puis ajouter les oeufs, le beurre fondu, le rhum, mélanger.

Ajouter le lait et mélanger afin d'obtenir une pâte fluide.

Beurrer au beurre salé le plat, y mettre les pruneaux égouttés puis verser la préparation.

Mettre au four préchauffé à 210° pendant 1 heure.