

FAR BRETON AU LAIT DE BREBIS



INGREDIENTS

- 220gr de farine
- 130gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3/4 de litre de lait de brebis
- 5 oeufs
- 500gr de pruneaux
- 20gr de beurre

PRÉPARATION

1. Pour commencer, préchauffer le four à 210°C.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et ajouter le sucre vanillé.
3. Puis ajouter les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois.
4. Verser le lait et ajouter le beurre au préalablement fondu puis mélanger jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Ajouter les pruneaux.
5. Beurrer le fond du moule et verser la préparation.
6. Cuire le far 30mn à 210°C puis éteindre le four et laisser cuire encore 30mn.

