

FAR AUX PRUNEAUX



Ingrédients :

- *200 g de pruneaux dénoyautés
- *120 g de farine
- *110 g de sucre en poudre
- *1 pincée de sel
- *3 œufs moyens ou 4 petits
- *50 cl de lait entier
- *25 cl de thé fort bouillant (*je n'en ai pas utilisé*)
- *sucre glace (facultatif)

On peut ajouter un peu d'Armagnac. J'ai mis aussi un sachet de sucre vanillé (on peut dans ce cas diminuer d'autant la quantité de sucre en poudre).

Faites tremper les pruneaux 2h dans le thé si vos sont pruneaux trop secs. Egouttez-les et épongez-les sur du papier absorbant (*j'ai sauté cette étape car j'ai utilisé des pruneaux très moelleux*).

Dans une jatte battez les oeufs en omelette. Faites tiédir le lait dans une casserole.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et le sel, puis ménagez un puits au centre. Versez-y les oeufs battus et mélangez en ramenant la farine au fur et à mesure vers le centre. Délayez avec le lait tiédi, en remuant jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préchauffez le four à 200° (therm7). Beurrez un plat à four assez profond. Répartissez-y les pruneaux, puis versez la pâte dessus. Enfournez pour 40 mn environ : la surface du far doit être brune. Surveillez la cuisson car selon les fours, le temps de cuisson peut varier.

Laissez le far refroidir et réservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, saupoudré de sucre glace.