

FAR BRETON



Mélangez œufs, sucre, farine, lait et un peu de rhum. Beurrez un plat, disposez les pruneaux et versez l'appareil. Enfournez 40 minutes à 180°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 8 parts
-

Ingredients

- 200g de pruneaux
 - 4 œufs
 - 150g de sucre
 - 200g de farine
 - 75 cl de lait
 - 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
 - Beurre pour le plat
-

Préparation

Etape 1

Battez oeufs, sucre, farine, lait et rhum. Beurrez un plat, disposez les pruneaux et versez l'appareil.

Etape 2

Enfournez 40 min à 180°C. Laissez tiédir avant de servir.