

LE FAR BRETON

Tout commence avec ma mamie. Elle est bretonne et j'ai pensé à elle parce que le far breton elle le fait super bien. Pour vous préciser, il à plusieurs far et moi j'en connais deux : il y a le far à la pomme et celui aux pruneaux



Pour 6 à 8 personnes

Préparation 5 min

Cuisson 40 min

Ingrédients

125 g de farine

100 g de sucre

4 œufs

50 cl de lait

1 pincée de sel

1 noix de beurre

1 plat ovale

Préparation

Préchauffer votre four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel.

Ajouter les 4 œufs entiers.

Bien mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse (aucun risque de grumeaux)

Incorporer le lait petit à petit.

Beurrer un plat ovale et verser la préparation.

Mettre au four pendant 40 min.

Bonne dégustation