Le far aux pruneaux

recette de Michèle

Ingrédients :

- 350 g de pruneaux dénoyautés
- 10cl de rhum ambré
- 120 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 20 g de beurre pour le moule

§§§§§§§§§§§§§§§§§

1/ Mettre les pruneaux dans un saladier, couvrir à peine avec le rhum et de l'eau et laisser gonfler au moins 1h (idéalement une nuit)
2/ Égoutter les pruneaux (garder le jus)
3/ Battre les œufs en omelette
4/ Mélanger farine et sucre
5/ Verser le lait, les œufs battus et le jus des pruneaux. Bien mélanger.
6/ Beurrer un moule et y disposer les pruneaux égouttés
7/ Verser délicatement la pâte (qui ressemble à une pâte à crêpes) sur les pruneaux
8/ Cuire 1h à four moyen (180°- thermostat 5/6)

Bonne dégustation