

[la recette du far aux pruneaux de Christophe Felder, c'est le meilleur !!!](#)

Aujourd'hui, voici sa recette du Far aux Pruneaux, en un mot, la meilleure !



Je l'ai juste un peu détournée cette fois en remplaçant les pruneaux par de mirabelles séchées et le rhum par de l'alcool de mirabelles, version lorraine en fait de ce dessert breton ...

Ingrédients pour 6 personnes

- 120g de farine
- 100g de sucre semoule
- 4 œufs frais
- 1/2 litre de lait entier
- 1 cuillère à soupe de rhum vieux (j'ai mis de la mirabelle !)
- 10 g de beurre 1/2 sel
- une trentaine de pruneaux, soit environ 250/300 gr (un sachet de mirabelles séchées)

Préparation

– Verser la farine et le sucre dans un saladier et mélanger l'ensemble avec un fouet.

- Ajouter 2 œufs entiers, fouetter vivement pour obtenir un mélange homogène, puis ajouter 1 œuf et mélanger encore et le dernier œuf et mélanger de nouveau énergiquement.

- Verser le lait petit à petit, mélanger

Puis le rhum tout en continuant à fouetter.

Avec les mirabelles séchées, j'ai mis de l'alcool de mirabelle !

- Beurrer le moule et y répartir les pruneaux.

- Verser la pâte par dessus avec une louche.

- Faire cuire 30 minutes à 210°C, jusqu'à ce que le dessus du far soit joliment doré.

- A la sortie du four, badigeonner le far de beurre 1/2 sel et laisser tiédir avant de déguster.

