Le Far breton de Viviane

Ingrédients

75g beurre
3 gros œufs entiers
150g de sucre en poudre
125g de farine
½ litre lait entier
Extrait de vanille
100g de pruneaux

Déroulement

Faire fondre le beurre
Mêler et blanchir les œufs avec le sucre
Ajouter la farine
Ajouter le beurre fondu, vanille et le lait

Dénoyauter les pruneaux
Verser dans le plat beurré, enfourner 10mn à 250° puis 45mn à 180°

PS : si vous doublez les quantités, ajouter 15mn de cuisson

Une pensée bien méritée pour une de nos crêpières