

Moelleux au Chocolat et aux Prunes

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **12 prunes quetsches**
- **80 g de farine**
- **80 g de beurre**
- **60 g de sucre**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis les mettre dans un saladier avec le beurre.
3. Faire fondre le tout au micro-ondes et mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite les œufs puis le sucre puis la farine et enfin la levure. Bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la pâte.
6. Dénoyer et couper en 4 les prunes puis les disposer sur la préparation.
7. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce moelleux se dégustera froid avec une boule de glace ou une crème dessert. Il est également possible de rajouter des cerneaux de noix à la préparation ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Far Breton aux Prunes

Pour 6/8 personnes :

- **1 vingtaine de prunes**
- **120 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre en poudre**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **50 g de beurre fondu**
- **4 œufs**
- **2 cuillères à soupe de rhum**
- **1 pincée de sel**

- **1 litre d'eau**
- **1 grand verre de vieux rhum**

1. Laver, dénoyauter et couper en deux les prunes.
2. Dans un saladier, verser l'eau et le vieux rhum puis ajouter les prunes. Laisser macérer pendant 2 heures minimum (l'idéal serait toute une nuit).
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Dans le bol du robot ou dans un autre saladier, ajouter les œufs avec le sucre et le sel. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Verser petit à petit la farine en prenant soin de bien remuer pour éviter la formation de grumeaux.
6. Ajouter d'une traite le beurre fondu.
7. C'est au tour du demi litre de lait d'être versé dans la préparation. Fouetter jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
8. Pour finir, incorporer les 2 cuillères à soupe de rhum.
9. Égoutter les prunes.
10. Dans un plat préalablement beurré, verser la pâte puis disposer les prunes.
11. Enfourner pour 15 minutes à 200°.
12. Terminer la cuisson pendant 1 heure à 170°.

□ Tiède ou froid, il sera dévoré en un éclair ! □

Il est possible de remplacer les prunes par des pruneaux pour obtenir la recette authentique du far aux pruneaux typique de la Bretagne ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tarte Tatin aux Prunes](#)

Pour 8 personnes :

- **1 pâte brisée ([recette ici !](#))**
 - **1 kg de prunes**
 - **5 cuillères à soupe de cassonade**
 - **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)**
 - **1 noix de beurre**
1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 200°C

2. Laver puis dénoyauter les prunes en les partageant par le milieu puis laisser égoutter.
3. Beurrer généreusement un moule à manqué.
4. Sur le fond, disperser 3 cuillères à soupe de sucre cassonade.
5. Disposer les moitiés de prunes face tranchée vers le haut.
6. Saupoudrer celles-ci avec le reste de sucre cassonade ainsi qu'avec la vanille.
7. Recouvrir le tout avec la pâte brisée en prenant soin de bien replier les bords pour une bonne étanchéité.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster tiède accompagnée d'une boule de glace vanille ou encore froide. Un vrai RÉGAL !!! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !