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 un 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 !