



Le Far Breton

publié le 02/10/2020

Bonjour à tous.

Pour cette semaine nous allons faire un petit coucou à nos voisins Breton en essayant de ce rapprocher au mieux de la recette idéale du FAR BRETON qui sera servi jeudi midi dans notre restaurant scolaire.

Pour cela nous allons avoir besoin de :

- ▶ 2.5 kg de farine
- ▶ 2 kg de sucre semoule
- ▶ 50 œufs entiers
- ▶ 0.250 cl de vanille liquide
- ▶ 10 litres de lait
- ▶ 3 kg de pruneaux d'Agen
- ▶ 0.250 kg de beurre

Pour la confection de votre gâteau vous devez mélanger vos œufs avec votre sucre puis incorporer votre farine puis votre lait et votre vanille.

Y incorporer en dernier votre beurre préalablement fondu.

Attention il se peut que cela fasse un peu de grumeaux (pas de panique) vous prenez un petit mixeur et en quelques secondes le tour est joué.

Chemisez bien votre moule et y disposer votre appareil (mélange farine œufs.....) Et bien entendu installez vos pruneaux dans votre plat.

Cuire à 200° pendant 30 minutes et laisser 30 minutes à four éteint.

Il vous reste plus qu'à servir votre excellent far aux pruneaux.

PS : Bien entendu il ne sera que meilleur avec des pruneaux qui ont leurs noyaux.....mais nous pour notre restaurant scolaire vous vous doutez bien que nous n'allons pas prendre CE RISQUE !!!!

Bonne appétit et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.