

Far aux pruneaux

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Cocotte de base

4/6 pers.

Farine
Sucre en poudre
Oeufs
Lait entier
Pruneaux dénoyautés
Kirsch ou rhum (facultatif**)
Gousse de vanille
Eau au fond de la cocotte

120 g

80 g

3

50 cl

150 g

2 c. à s.

1

2 c. à s.

Grande cocotte

6/8 pers.

160 g

100 g

4

75 cl

200 g

3 c. à s.

1

3 c. à s.

Préparation :

- 1 - Versez la farine dans une terrine. Faites un puits au milieu et cassez les œufs.
- 2 - Ajoutez une petite pincée de sel (facultatif), le sucre en poudre et le rhum.
- 3 - Mélangez afin d'obtenir une pâte épaisse.
- 4 - Dans une casserole faites chauffer le lait avec la gousse de vanille et ses grains.
- 5 - Versez lentement le lait très chaud en tournant sans cesse pour éviter la formation de grumeaux.
- 6 - Mettez le moule à tarte au fond de la cocotte.
- 7 - Disposez les pruneaux dans le moule à tarte beurré.
- 8 - Versez la préparation dessus.
- 9 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini	Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIER :	10 mn	10 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

**Une heure avant, vous pouvez faire tremper les pruneaux dans le rhum.
