

2011/2013



PROJET COMENIUS

ECOLE DE LA PIERRE LEVEE

- France -

LE FAR BRETON

INGREDIENTS

300g de pruneaux dénoyautés
250g de farine
4 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 litre de lait
60g de beurre fondu

USTENSILES

Un fouet
Une cuillère en bois
Un saladier
Un moule



Bon Appétit 😊

PREPARATION

1. Faire chauffer le lait
2. Beurrer le moule
3. Verser la farine dans le saladier, ajouter le sucre et remuer
4. Faire un puits au centre et ajouter les œufs un par un
5. Mélanger le tout
6. Ajouter le sucre vanillé, mélanger
7. Verser le lait chaud petit à petit et fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse
8. Incorporer le beurre fondu à la préparation
9. Disposer les pruneaux dans le fond du moule et verser le mélange dessus
10. Cuire à 210°C pendant 45 minutes.