

Crumbles Far breton



5h50 **10 min** **40 min** **5h** **327**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le gâteau

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 **Pruneau(x)**
1 litre(s) **Lait entier**
150 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
2 sachet(s) **Sucre vanillé**
3 c. à soupe **Rhum**
20 g **Beurre**
5 g **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pistaches**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Mélange des ingrédients

- 1 Verser la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel dans un saladier. Fouetter afin d'éviter les grumeaux.
- 2 Dans un autre saladier, casser les oeufs entiers puis les battre à l'aide d'un fouet.
- 3 A l'aide d'un ramequin, faire un puits dans la farine. Verser les oeufs et mélanger le tout à l'aide du fouet, en partant du centre puis en faisant progressivement descendre de la farine.
- 4 La pâte devient élastique, c'est ce qui va lui permettre d'absorber le lait.
- 5 Verser le lait au mélange tout en continuant à fouetter.
- 6 Pour éviter que le bol tourne, le poser sur un torchon ou un papier absorbant humide.
- 7 Utiliser du lait entier ou demi écrémé, tous deux absorbent mieux la farine que le lait écrémé.
- 8 Ajouter du rhum brun.

Étape 2

Cuisson du far

- 1 Préchauffer le four thermostat à 200°C (Th. 6-7).

- 2 Beurrer généreusement, un moule en terre cuite de préférence, avec un beurre mou.
- 3 Disposer les pruneaux au fond du moule.
- 4 Il est possible de faire tremper les pruneaux préalablement dans du thé pour les faire gonfler.
- 5 Verser l'appareil dans le moule.
- 6 Enfourner et laisser cuire pendant 40 minutes.
- 7 Sortir le far du four et le laisser reposer à température ambiante pendant 4 à 5 heures, voire une nuit entière. Le déguster froid.
- 8 Laisser refroidir à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur une fois tiédi.

Étape 3

Dressage

- 1 Passer un couteau tout autour du flan pour le décoller du bord. Découper des parts carrées.
- 2 Les disposer dans une assiette à dessert. Parsemer de poudre de pistache et de sucre glace. Servir.