

# **Recette du far au four / Rekiye farz oaled**

**8 personnes**

**Temps de cuisson : environ 2h30**

## **Ingrédients**

**600g de pommes de terre épluchées et râpées.**

**1 kg de farine + sel**

**1l d'eau (ou  $\frac{1}{4}$  lait +  $\frac{3}{4}$  eau)**

**300 g de gras de lard**

**250 g de pruneaux**

**250 g de raisins secs**

**Dans un grand saladier, mettre les pommes de terre, le gras du lard, la farine, l'eau et/ou lait, le sel.**

**Mélanger et rajouter les pruneaux et les raisins.**

**Beurrer un plat allant au four et verser la pâte.**

**Faire cuire au four chaud thermostat 8 pendant 20 minutes, ensuite thermostat 6 pendant 2 heures.**

**Terminer sur thermostat 3/4.**