

Recette du far aux pruneaux / Rekiye farz prun sec'h

6 personnes

Temps de cuisson : 1h15 – Thermostat : 6

Ingrédients

200 g de farine

200g de sucre

4 œufs entiers

1 litre de lait

225 g de pruneaux

2 cuillérées à soupe de rhum

Porter le lait à ébullition.

Dans une grande terrine, mélanger le sucre et la farine puis un à un les œufs, *puis le rhum.*

Verser le lait lentement dessus en remuant très vite.

Beurrer le plat et verser la préparation.

Mettre à cuire.