



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Far aux pruneaux .



Ingrédients :

- 2 sachets de thé Darjeeling
- 200 g de sucre
- 250 g de farine
- 30 pruneaux dénoyautés
- 4 gros œufs
- 55 cl de lait
- Copeaux de beurre salé
- Rhum blanc
- Sucre glace

- La veille, faire mariner les pruneaux dénoyautés dans du rhum et 2 sachets de thé
- Réserver 6 pruneaux entiers pour la décoration
- Dans un saladier mélanger la farine et le sucre, puis creuser un puits
- Incorporer les œufs préalablement battus en omelette dans un autre saladier
- Bien mélanger puis ajouter au fur et à mesure le lait, diluer un demi bouchon de rhum blanc
- Dans le moule déposer du papier sulfurisé puis disposer quelques pruneaux
- Verser la pâte lisse et liquide sur les pruneaux
- Mettre une 2ème couche de pruneaux, toujours bien espacés les uns des autres
- Verser le reste de lait, puis laisser reposer 1 heure à température ambiante
- Parsemer de fins copeaux de beurre salé (ça ce n'est pas nécessaire ... !)
- Enfourner 45 minutes à 210°C (th. 7) puis 5 - 10 minutes à 180°C (th. 6)
- Sortir du four, saupoudrer de sucre glace et des pruneaux entiers
- Laisser reposer à température ambiante puis mettre au réfrigérateur

Amélioration : Rajouter de la levure chimique, mais pas + de lait pour le faire gonfler

