



FAR BRETON AU SARRASIN



 20 min

 180°C ~ 1h

 6 pers

INGRÉDIENTS :

- 180g de farine de sarrasin
- 120g de sucre (dont sucre vanillé)
- 140g de beurre
- 3/4 litre de lait
- 1/2 verre de rhum
- grosse pincée de sel et de poivre
- 15-20 pruneaux

ETAPE

1

Dans une marmite
ou une casserole,
faites fondre le beurre

Ajoutez lentement la farine
en tournant continuellement

Diminuez le feu, ajoutez
le lait progressivement.
Tournez toujours.

Versez le sucre peu à peu,
en tournant toujours.

Versez sel & poivre,
continuez à remuer et attendez
les bulles.

Lorsque les bulles sont
arrivées, enlevez la casserole
du feu, ajoutez le rhum,
remuez et goûtez.

Versez le contenu
dans un plat en verre beurré.

2

ETAPE

3

Piquez les pruneaux,
enfoncez-les
jusqu'au fond du plat.

Mettez quelques
morceaux de beurre
sur le dessus.

Mettez au four (~180°C)
pendant environ 1 heure.

Vous pouvez aussi suivre le
conseil de ma grand mère, sur
les 140g de beurre mettre 40g
de saindoux (ce que je ne fais
jamais ;-) Vincent LG

