

Le far breton

Pour 4 personnes

8 cuillerées à soupe de farine; 6 cuillerées à soupe de sucre fin cristallisé; 3 œufs très frais; un demi-litre de lait; 100 g de raisins secs; 1 verre à liqueur de rhum; 1 noix de margarine; une pincée de sel.

1. Faire tremper les raisins secs dans le rhum. Allumer le four d'avance. Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, le sel ainsi que les œufs battus en omelette. Puis ajouter peu à peu le lait froid ainsi que les raisins secs imbibés de rhum.

2. Beurrer et enfariner un plat à four. Y verser le mélange. Commencer la cuisson à four chaud, durant 15 minutes, puis modérer la chaleur durant les 45 dernières minutes. Laisser refroidir et servir directement sur le plat de cuisson.