

RECETTE DU FAR BRETON

ingrédients

330 gr de farine

260 gr de sucre

6 œufs

1 litre de lait

1 cuillère à soupe de rhum

1/2 bière

dans une terrine mettez la farine puis le sucre que vous mélangez

**ajoutez 1 à 1 les œufs que vous mélangez à la farine et sucre
ajoutez le lait et bien le délayer pour obtenir une belle pate
sans grumeaux**

ajoutez le rhum

**ajoutez la 1/2 bière **L'AUTRE 1/2 BIÈRE EST POUR LE
CUISINIER****

graissez un plat avec du beurre demi sel

mettez-y votre mélange

**et faire cuire à 180 degrés en chaleur tournante pendant une
heure**

VARIANTE AVEC DES PRUNEAUX

**faire tremper 12 pruneaux dans du rhum la veille
et mettez les pruneaux dans votre pate**