

# Far breton type clafoutis

**Catégorie :**  Entrée,  plat,  dessert,  autre

**Difficulté de la recette** 🏆

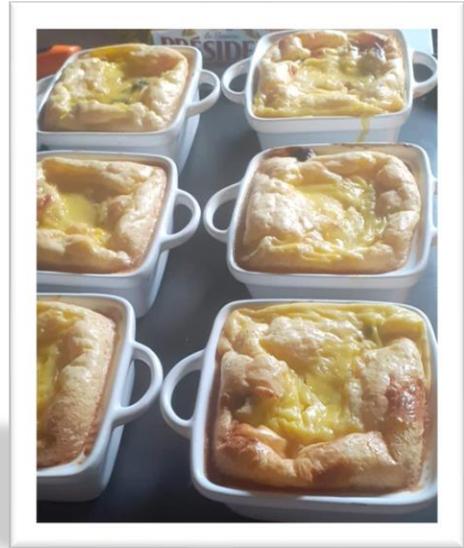
**Recette pour 6 personnes**

**Temps de préparation :** 20 min

**Temps de cuisson :** 35 min

**Température de cuisson :** 210 °

**Temps de repos :**



## Ingrédients :

- 4 œufs
- 250 gr de farine
- 1 L de lait
- 10 cl Rhum
- 200 gr pruneaux
- 175 gr Sucre
- beurre pour les moules
- sel « une pincée »

## Ustensiles :

- saladier
- Spatule
- Moule individuel ou grand
- Fouet

## Instructions de la recette :

Faire macérer les pruneaux dans du rhum et un peu d'eau

Dans un saladier, versez la farine, la pincé de sel et cassez les œufs.

Mélangez pour éviter les grumeaux

Égouttez les pruneaux et les incorporer à la préparation.

Beurrez le ou les moules, versez la pâte et enfournez à four très chaud 230°, puis après 10 min baissez le four à 210° et cuire 35 min

# Bon appétit !