

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



FAR BRETON REINE DES PRÉS

Pour 10 gourmands :

- ✓ 300 g de pruneaux dénoyautés
- ✓ 250 g de farine
- ✓ 250 g de sucre
- ✓ 5 œufs entiers
- ✓ 1 litre de lait
- ✓ 1 cuillère à soupe de reine des prés pulvérisée / tamisée
- ✓ 25 g de beurre

1. La veille mettre les pruneaux entiers dans 1 litre de lait et réserver au réfrigérateur
 2. Le lendemain égoutter les pruneaux pour les dénoyauter (réserver)
 3. Mettre 1 litre de lait à bouillir avec les noyaux des pruneaux et la reine des prés (réserver)
 4. Dans un saladier mettre la farine, le sucre (faire une fontaine)
 5. Batta 5 œufs entiers (obtenir une mousse)
 6. Ajouter les œufs battus au mélange (farine et sucre)
 7. Passer le lait à l'étamine (pour retirer les noyaux et le surplus de reine des prés)
 8. Ajouter le lait en filet tout en mélangeant afin d'obtenir une pâte onctueuse (réserver)
 9. Préchauffer le four à 210° (th 7) pendant 10 min
 10. Beurrer un plat rectangulaire pas trop haut (5 cm de haut)
 11. Tapisser le fond du plat avec les pruneaux et verser le mélange
 12. Mettre sur le dessus des copeaux de beurre
 13. Mettre au four à 210° (th 7) pendant 50 min (suivant le four)
 14. Laisser refroidir (se déguste tiède ou froid) avec du sucre glace dessus !
- Bon appétit !

Reine des Prés

