

# Far aux pruneaux



Pour 6 personnes:

- 300 g de pruneaux dénoyautés
- 100 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 4 oeufs
- 50 g de rhum ambré (perso, j'ai remplacé par du [thé noir à la vanille Comptoir des Saveurs](#))
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre pour le moule (facultatif si vous utilisez comme moi un moule en silicone)

Faire tremper les pruneaux dans le rhum ou le thé pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Égoutter le pruneaux et conserver le jus de macération.

Dans le bol du thermomix, mettre tous les autres ingrédients ainsi que le jus puis mixer 1 min à vitesse 4.

Beurrer le plat si nécessaire et y verser la préparation. Répartir les pruneaux et enfourner pendant 50 min à 180° (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche).

Laisser refroidir et démouler sur un plat.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>