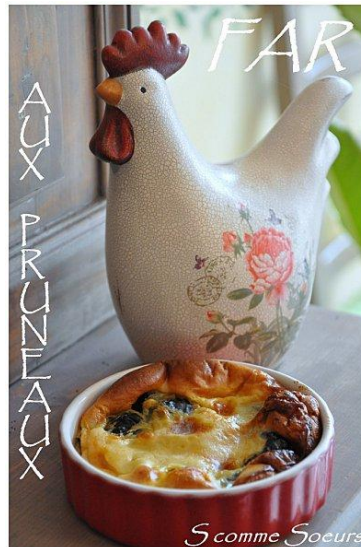


Far aux Pruneaux de Christophe Felder



Ingrédients pour 6 fars individuels (des moules de 6 cm de diamètre):

120g de farine
100g de sucre semoule
4 oeufs frais
1/2 litre de lait entier
1 cuillère à soupe de rhum vieux
20g de beurre 1/2 sel
une trentaine de pruneaux

Préparation:

- Verser la farine et le sucre dans un saladier et mélanger l'ensemble avec un fouet.
- Ajouter 2 oeufs entiers, fouetter vivement pour obtenir un mélange homogène, puis ajouter 1 oeuf et mélanger encore. Incorporer le dernier oeuf, mélanger de nouveau énergiquement.
- Verser le lait petit à petit et mélanger puis le rhum tout en continuant à fouetter.
- Beurrer les moules et y répartir les pruneaux.
- Verser la pâte par dessus avec une louche.
- Faire cuire 20 minutes à 200°C.
- A la sortie du four, badigeonner les fars de beurre 1/2 sel et laisser tiédir avant de déguster.