

FAR BRETON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients

3 œufs

130 g de farine

470 g de lait

~~1~~ cuillère à soupe de crème (moi 2)

120 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 bouchon de rhum (voire 2)

20 g de beurre

100 g de chocolat noir concassé

Sans thermomix d'abord

Concassez le chocolat avec un couteau

Vous fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, vous versez ensuite le lait à température ambiante, mélangé à la crème.

Ensuite petit à petit la farine en remuant pour éviter les grumeaux.

Puis le rhum : la pâte est prête.

Je verse le tout dans un moule pas trop grand c'est mieux. J'ai suivi les conseils du blog ou j'ai trouvé la recette.

Je dépose quelques copeaux de beurre sur la pâte et je place au four préchauffé **à 200°** pendant 10 minutes (ASTUCE j'ajoute les pépites après de 5 à 10 minutes de cuisson lorsque la pâte commence à "prendre") puis je laisse encore cuire **à 180°** pendant 25 à 35 minutes.



Avec le thermomix

Dans le bol, mettre les œufs, le sucre, la farine, la crème et mixer **1 minute à vitesse 4**

Puis ajouter le lait et mixer **1 minute à vitesse 4**

La pate est très liquide pas de soucis

Versez dans le moule.

Tout d'abord 10 mn à 200°, puis on y ajoute les pépites et 25 mn en surveillant à 180°

Là après les 10 mn, je mets pépites et lamelles beurre.

Avec une compote de pommes, c'est délicieux!