

# FAR BRETON

# CLARA

## Ingrédients

3 oeufs 

7 grosses cuillères à soupe de sucre



6 grosses cuillères à soupe de farine



1 / 2 L de lait



150 g de pruneaux



1 paquet de sucre vanillé



## Ustensiles

1 cuillère à soupe



1 saladier



1 fouet



ou 1 cuillère en bois



1 moule



## Déroulement / préparation

Dans le saladier, verser la farine, le sucre et le sucre vanillé.

Faire un puits et mettre les œufs. Bien remuer.

Lorsque la pâte est homogène, ajouter le lait progressivement.

Beurrer le moule et y ajouter les pruneaux.

Verser la pâte sur les pruneaux.

Faire cuire 15 minutes à 200°C puis 40 minutes à 175 °C.

Laisser refroidir et déguster froid.