

# Far breton

écrit par Pariseyn | 5 avril 2018



Voici un des desserts les plus emblématiques de Bretagne, avec les biscuits du même nom, les crêpes et autre kouign-amann. C'est la recette d'une vice-championne du monde de far breton, ici aux pruneaux. On peut aussi faire une version avec des pommes. C'est aussi délicieux que simple à préparer.

Ingrédients, pour 6 personnes :

Pour la pâte :

200 g de farine T45 ou T55 (pour moi, farine de gruau T45 Francine 12,1% de gluten)

140 g de sucre en poudre

4 œufs (225 g)

750 ml de lait entier

60 g de beurre + 10 g pour la finition

1 pincée de sel

En option : 30 ml de rhum

Pour la garniture aux pruneaux :

100 g à 200 g de pruneaux ou de prunes moelleuses dénoyautés

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur tournante, avec une grille au niveau 2 (1 est le plus bas).

Peser tous les ingrédients.

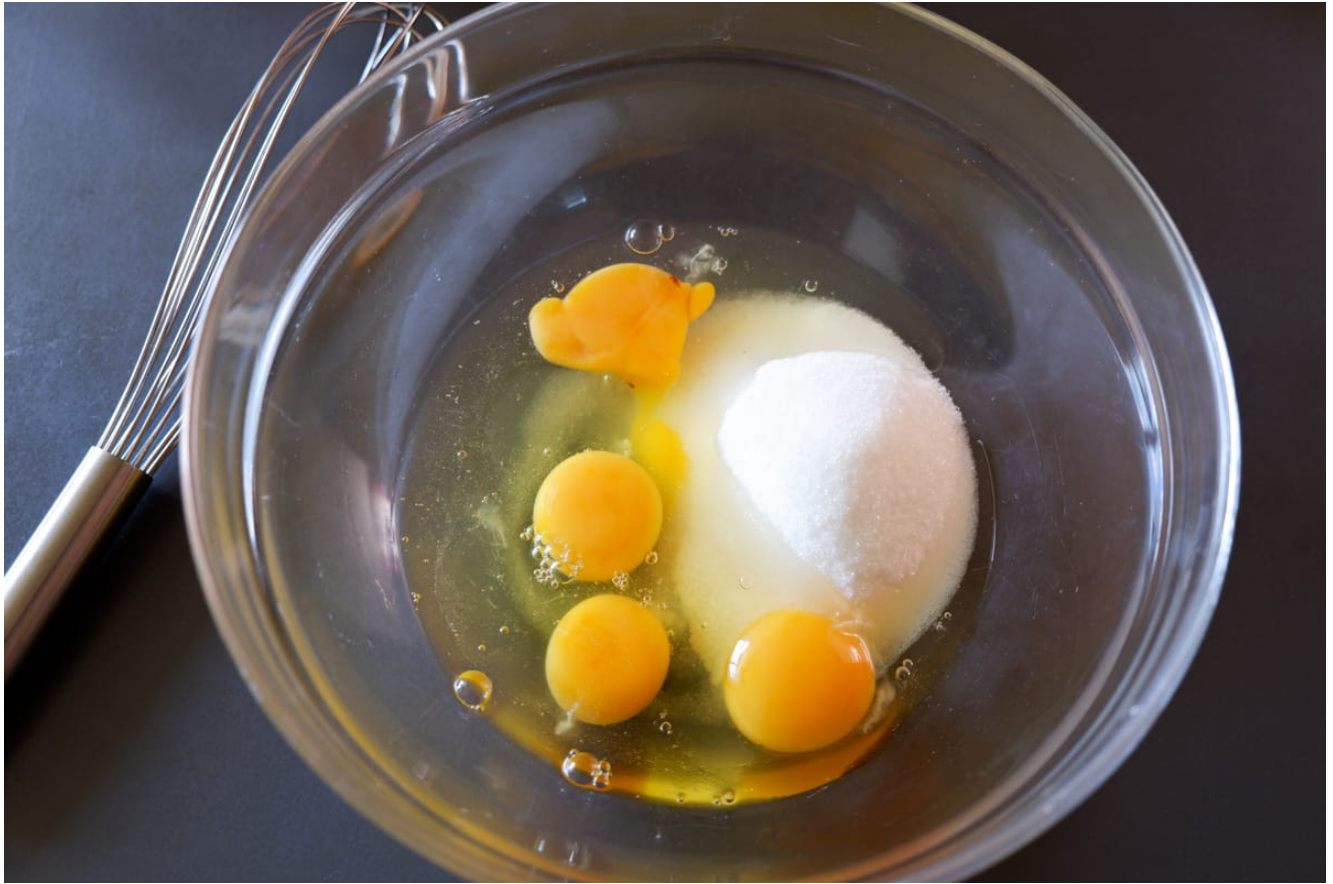
Dans un saladier, casser les œufs et les battre en omelette avec un fouet.

Ajouter le sucre et mélanger énergiquement.

Incorporer progressivement la farine toujours en remuant.

La pâte doit former des bulles en surface.









Ajouter le lait et homogénéiser la pâte.

Couper le beurre en petits morceaux et les disposer dans un plat 26 x 16.5 x 5 cm

Enfourner le plat jusqu'à ce que le beurre nappe le fond.

Sortir le plat du four et déposer les pruneaux (ou les pommes si utilisées).

Verser la pâte dans le plat.

Enfourner pour 60 minutes, en coupant le four après 30 minutes et en laissant le plat à l'intérieur, porte fermée.

Température interne : 95 °C





A la sortie du four, répartir des noisettes de beurre sur la surface du gâteau et saupoudrer de sucre.

Laisser refroidir dans le moule.



Pour la garniture aux pommes :

4 pommes (acidulées)

50 g de beurre demi-sel

2 cuillérées à soupe de sucre en poudre

Préparation aux pommes :

Eplucher les pommes et les couper en tranches.

Faire chauffer le beurre dans un poêle à feu vif. Lorsqu'il est très chaud, y dorer les pommes 2 minutes puis ajouter le sucre pour faire caraméliser.

Déposer les pommes dans le moule avant de verser la pâte.