

6 – FAR BRETON À LA CRÈME DE MARRONS D'ALIX

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

250G DE FARINE BIO
150G DE SUCRE EN POUDRE
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
4 OEUFS
75 CL DE LAIT
5 À 6 CÀS DE CRÈME DE MARRONS
5 CL DE RHUM
QUELQUES PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS
10 G DE BEURRE POUR LE MOULE

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 C (TH 7)

VERSER LA FARINE EN LA TAMISANT ET LA MÉLANGER AVEC LE SUCRE, INCORPORER LES OEUFS UN PAR UN, PUIS AJOUTER LE SUCRE VANILLÉ ET PETIT À PETIT LE LAIT, AJOUTER LE RHUM ET BIEN MÉLANGER, VERSER CETTE PÂTE DANS UN PLAT BIEN CHEMISÉ AU BEURRE, Y PLACER LES PRUNEAUX ET AJOUTER DES TOUCHES DE CRÈME DE MARRONS.

ENFOURNER ET LAISSER CUIRE PENDANT 35 MN, PLACER ALORS UNE FEUILLE DE PAPIER ALUMINIUM SUR LE FAR POUR QU'IL NE BRÛLE PAS, BAISSER LA TEMPÉRATURE À 160 C (TH 5) ET PROLONGER D'ENVIRON 25 MN.

DÉGUSTER CHAUD OU FROID AVEC UNE BOUTEILLE DE BON CIDRE BRUT



