

FAR BRETON



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 4 oeufs - 1 sachet de sucre vanillé - 10 g de beurre fondu + 1 noix - 1 bouchon de rhum (facultatif) - 15 gros pruneaux dénoyautés (ou 30 petits) - 120 g de sucre - 750 ml de lait entier - 125 g de farine - 1 gousse de vanille charnue

1. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
2. Ajoutez tous les ingrédients (sauf les pruneaux) ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU.
3. Beurrez un plat allant au four, déposez les pruneaux dans le fond puis versez la pâte.
4. Enfourez 10 minutes à 200°C puis baissez à 180°C (th.6) pendant 30 à 40 minutes.

Cook Expert ■