



FARZ BUEN

 2 personnes  15 minutes

Ingredients

60 g de sucre
275 g de farine
2 oeufs
400 ml de lait entier
Beurre demi-sel

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger le sucre et les œufs entiers.
2. Ajouter 3 cuillerées à soupe de farine et un peu de lait. Mélanger avec le fouet assez vivement en raclant bien le bord du bol.
3. Ajouter de nouveau 3 cuillerées à soupe de farine et un peu de lait. Continuer de cette façon jusqu'à épuisement de la farine.
4. Puis ajouter le reste du lait. La pâte est alors prête
5. Dans une poêle bien chaude, mettez un bon morceau de beurre demi-sel. Laissez-le frétiler un peu puis ajoutez deux bonnes louchées de pâte.
6. Laissez-la se saisir un peu par en dessous puis cassez-la avec une cuillère en bois. Vous allez avoir une pâte qui ressemble à des oeufs brouillés.
7. Ajoutez un peu de beurre et du sucre en poudre.
8. Séparez bien les morceaux de pâte en vous aidant de la cuillère en bois. Il faut vraiment avoir de petits morceaux qui caramélisent bien. *(au besoin rajouter encore un peu de beurre et de sucre)*

