



FAR NOIR AUX PRUNEAUX

Ingrédients

3 œufs
125 grammes de
farine de blé noir
125 grammes de sucre
30g beurre demi-sel
1 l lait cru
pruneaux dénoyautés

Préparation

1. Mélangez la farine avec le sucre, le lait.
2. Mettez à cuire dans une casserole, ajoutez les œufs, puis le beurre et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte épaisse et commence à donner des bulles.
3. versez cette préparation dans un plat allant au four et ajoutez quelques pruneaux dénoyautés.
4. Enfournez 40 à 45 minutes à 190°C
5. Dégustez

