

LE FAR BRETON D'ANNICK



250 g de farine
200 g de sucre en poudre
6 œufs
1 l. de lait
Beurre salé ... pas de mesure, quand on aime, on ne compte pas !

J'ajoute également du rhum, une cuillère à soupe.
Des pruneaux ou des raisins secs, ou des pommes.

Je beurre mon plat avant de verser ma pâte, et j'en remets de belles noisettes au dessus avant d'enfourner.

Cuisson 1h30 à 2h à th. 6 à 7, selon le four.

Je surveille... Quand il est bien doré, C'EST BON !!!!