**Le meilleur far breton**

21 Avril 2012

Rédigé par lesrecettesdevirginie et publié depuis Overblog



Voici une recette de dessert extraordinaire! Il est facile à faire et si onctueux, moelleux, gourmand, tendre... Je ne trouve plus les mots. Il fait désormais partie de mes préférés.

Pourtant, c'est la première fois que je l'essaie. L'autre soir, j'ai regardé une émission culinaire avec Cyril Lignac, en Bretagne.

Et voilà qu'à un certain moment il prépare un "far breton" chez un boulanger...breton. Hmmmm ça avait l'air bien bon...

J'ai noté la recette, puis suis allée sur le net pêcher des idées, d'autres recettes et des commentaires constructifs (ils ne le sont pas tous...). J'ai fait une espèce de synthèse de proportions, techniques, ingrédients, et..... Quelle belle synthèse!

Pas besoin d'un second essai. Il est nickel comme ça!

Des pruneaux, des oeufs, du sucre, du lait, du beurre... Que des bonnes choses quoi... Des pruneaux réhydratés dans du thé noir et du rhum, une pâte d'une consistance entre le flan et le cheesecake... très moelleuse et sucrée comme il faut.

Allez allez, j'arrête et vous livre ma synthèse :-)

Préparation: 20 minutes (+ 2 heures de trempage pour les pruneaux)

Cuisson: 50 à 60 minutes

Pour un grand plat à gratin de 4 à 5cm de hauteur (8 à 10 personnes)

- 1 litre de lait

- 1 gousse de vanille

- 500g de pruneaux secs dénoyautés

- 250g de farine

- 60g de beurre + 20 pour beurrer le plat

- 200g de sucre

- un verre à liqueur de rhum

- 1 pincée de sel

- 1 sachet de thé noir

- 6 oeufs

1) Faire bouillir de l'eau et recouvrir les pruneaux dans un récipient avec le rhum et le sachet de thé. Laisser macérer 2 heures pour que les pruneaux se réhydratent bien. En attendant, allez prendre un bain, vous épiler ou faire des courses ou... une sieste!

2) Préchauffer le four à 220°C

3) A feu doux dans une casserole, chauffer le lait avec le beurre coupé en morceaux, la moitié du sucre (100g) et la gousse de vanille coupée en 2 dans la longueur + les graines (enlever les graines avec un petit couteau et les mettre dans la casserole). Quand le beurre est fondu (pas besoin de faire bouillir le lait), mélanger, retirer du feu et laisser tiédir.

4) Battre les oeufs entiers avec l'autre moitié du sucre (100g) dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5) Dans un grand récipient, mettre la farine et le sel. Mélanger. Faire un puits au centre et verser la moitié du mélange oeufs-sucre. Bien mélanger avec une spatule en ramenant la farine au centre. Quand la pâte est homogène, verser le reste des oeufs-sucre et bien bien mélanger. Il est très important qu'il ne reste aucun grumeau! La pâte doit être lisse!

6) Ajouter petit à petit le lait tiédi (penser à retirer la gousse avant) en mélangeant toujours à la spatule.

7) Beurrer le plat à gratin. Y déposer d'une façon régulière les pruneaux préalablement égouttés les uns à côté des autres sur tout le fond. Verser très doucement la pâte par-dessus les pruneaux.

8) Enfourner pour 10 minutes à 220°C et baisser ensuite à 180°C pour le reste de la cuisson (encore 40 à 50 minutes). Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre. Lorsque le far est cuit, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser le gâteau ainsi tiédir et "redescendre" (30 minutes à 1 heure)