

Far breton

1 litre de lait, 250 g de farine, 200 g de sucre, 6 œufs entiers, 125 g de raisins de Malaga épépinés et trempés dans 1 dl de rhum.

Battre les œufs et le sucre pour obtenir un mélange moussieux. Ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter ensuite petit à petit le lait très chaud.

Beurrer un moule à génoise, le passer à la farine. Mettre le quart de la préparation et faire cuire 10 mn à four moyen pour que la crème épaisse. Retirer du four, parsemer les raisins et verser le restant de la préparation. Laisser cuire à four moyen pendant 50 mn.

Préparation : 20 mn, cuisson : 15 à 20 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.