



FAR BRETON A L'ASSIETTE



Pour 6 personnes

2 oeufs entiers, 2 jaunes, 60g de farine, 120g de pruneaux non dénoyautés ou de fruits de saison, 50g de sucre Muscovado ou à défaut de cassonade, 1/8 de litre de crème fleurette, 40g de beurre salé fondu. Fleurs de lavande, vanille ou brins de romarin à faire infuser dans un filtre à thé dans la crème.

Mélangez les oeufs, les jaunes et le sucre, ajoutez la farine puis la crème et le beurre fondu. On obtient un peu l'aspect d'une pâte à cannelés ou à crêpe. Répartissez les fruits dans une assiette creuse, recouvrez à hauteur avec l'appareil et faites cuire 9 minutes à 190°. Poudrez de sucre glace, ajoutez une pince de fleur de sel et servez aussitôt.

