

Le Far de Mamie Ginette

Ingrédients pour 8 Personnes

1 litre de lait

4 œufs

250g de farine

175g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

100g de beurre

1 verre de Rhum

1 pincée sel

En option : une poignée de pruneaux dénoyautés ou de raisins secs

1 - Préchauffer le four à 250°

2 – Mélanger la farine, le sel et incorporer les œufs un à un. Mélanger délicatement.

3 – Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le Rhum et le lait préalablement tiédi. Remuer à la cuillère en bois.

4 – Beurrer un plat à gâteau et parsemer le fond de beurre couper en morceaux. Verser la pâte.

5 – Cuire 12min à 260°. Après cette première cuisson, c'est le moment d'ajouter les pruneaux ou raisins secs. Cuire encore 12min à 220° et les 12 dernières à 180°.

Bon appétit.