

[Recette] : far aux pruneaux moelleux

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 117

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mélangent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



Far aux pruneaux moelleux

Sans aucun doute le meilleur du monde! Et, pourtant, cette recette ne me vient pas d'un Breton, mais d'un Alsacien: le pâtissier Christophe Felder (merci au grand chef!).

Pour 4 personnes — Préparation: 15 minutes — Cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 500 g de pruneaux d'Agen moelleux
- 240 g de farine
- 115 g de sucre en poudre
- 8 œufs
- 1 l de lait entier frais
- 2 cs de rhum brun
- 30 g de beurre demi-sel

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210° C. Dénoyotez les pruneaux. Dans un grand bol, fouettez la farine et le sucre. Ajoutez trois œufs et fouettez vivement, puis incorporez encore deux œufs et, enfin, les trois derniers. Fouettez de nouveau énergiquement. Versez le lait progressivement en mélangeant, puis versez le rhum sans cesser de fouetter.

Répartissez les pruneaux dans le fond d'un plat à four. Versez la pâte à l'aide d'une louche pour que les pruneaux ne remontent pas à la surface. Enfourez pour 30 minutes: le far doit être bien doré sur tout le pourtour. A la sortie du four, badigeonnez la surface avec du beurre et laissez tiédir.