 **Pachade aux pruneaux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/pachade-aux-pruneaux-p1150383-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**pruneaux**](https://recettes.de/pruneaux) **(1)**  
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **brun**  
**- 4 œufs**  
**- 80 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 50 g de farine**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 200 ml de lait**  
**- 30 g de beurre**  
**- 1 càs de cassonade à la** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)

J'ai utilisé des pruneaux très moelleux, si ce n'est pas le cas, il faudra les faire tremper   
dans de l'eau très chaude pour les réhydrater avant de les égoutter soigneusement.  
Les laisser macérer pendant quelques minutes avec le rhum.  
Mélanger au fouet les œufs et la cassonade.  
Ajouter la farine et le sel et bien mélanger.  
Incorporer enfin le lait en filet tout en fouettant pour obtenir une pâte bien lisse.  
Ajouter les pruneaux et le rhum et mélanger  
Faire chauffer le beurre dans une grande poêle jusqu'à ce qu'il mousse.Verser la préparation et répartir les pruneaux sur la surface.  
Lorsque le fond est pris, faire glisser la crêpe sur un grand plat  
puis la retourner dans la poêle pour laisser dorer l'autre face.  
Renverser la Pachade sur le plat de service et saupoudrer de cassonade à la cannelle.  
Servir tiède ou à température ambiante.