  **Far breton aux pruneaux**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/far-breton-aux-pruneaux-novembre-2008-059-copie-copy-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**- 200 g de** [**pruneaux**](http://recettes.de/pruneaux) **dénoyautés  
- 50 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **- 3 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **- 1/2 litre de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **- 1  gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **- 5 œufs  
- 150 g de sucre en poudre  
- 150 g de farine  
- 1 pincée de sel**

**1 tourtière beurrée de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 200°C [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

Dans un saladier mettre les pruneaux et les raisins à macérer avec le rhum.  
Faire bouillir le lait avec la vanille et le sel. Laisser infuser.  
Tapisser le fond du plat avec les raisins et les pruneaux égouttés.  
Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le rhum de la marinade, la farine tamisée. Mélanger.  
Verser le lait tiède à travers une passoire. Remuer pour obtenir une crème lisse.  
Verser l'appareil sur les fruits.  
Enfourner pendant 10 minutes puis baisser la température à 150°C et laisser cuire 45 minutes.  
Vérifier la cuisson et sortir du four.

Déguster le Far aux pruneaux breton tiède ou froid.