

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 15 minutes
 Temps de cuisson environ 45 minutes

Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante).
 Mélangez dans l'ordre, la farine tamiser, le sucre, le sucre vanillé, cassez les oeufs et incorporez-les progressivement dans la farine et le sucre.
 Versez tout doucement le lait, et laissez reposer la pâte 15 minutes.
 Mélangez à nouveau la pâte.
 Beurrez un moule à manqué d'environ 24 cm de diamètre, versez le mélange.
 Parsemez sur la pâte des morceaux de beurre salé.
 Enfourez pour environ 45 minutes.
 Si votre far dore trop vite, mettre un papier alu sur le dessus.
 Le far va gonfler, que cela ne vous inquiète pas, il retombera un peu une fois sortie du four.
 Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
 Servez tiède ou froid

Merci à Nathalie Le Strat de partager cette recette familiale.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Le far breton nature étant la vraie recette.
 Autrefois ce dessert était savouré les jours de fête.
 Recette simple, mais quel bonheur.

Vous pouvez le déguster avec un bon verre de cidre.

Ajouter un commentaire



FAR BRETON NATURE



Ingrédients

250 g de farine
 150 g de sucre
 1 paquet de sucre vanillé
 4 oeufs
 1 litre de lait entier
 beurre salé



