



Far aux pruneaux

mercredi 19 octobre 2016, par [Marc Heilig](#)

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients

400 g de pruneaux d'Agen dénoyautés

6 œufs

100 g de farine

40 g de crème épaisse

10 cl de lait

200 g de sucre

1 cuiller à café de vanille liquide

beurre et farine pour le moule



Préparation

Allumer le four à 160°.

Faire chauffer le lait et y ajouter la vanille hors du feu.

Dans une jatte, battre le sucre avec les œufs. Ajouter la crème et la farine petit à petit, puis le lait tiède sans cesser de battre.



Chemiser un moule à manqué. Disposer les pruneaux sur le fond et verser la pâte par-dessus [\[1\]](#).

Enfourner pour 1h environ à 160°. Vérifier la cuisson à la lame du couteau.

Notes

[\[1\]](#) La couche de pruneaux formera ainsi le fond du gâteau. Si l'on préfère qu'ils soient répartis dans toute l'épaisseur, verser d'abord la pâte dans le moule, puis les pruneaux préalablement roulés dans de la farine afin qu'ils ne tombent pas au fond.