

# Le far aux pruneaux

**4 œufs entiers**

**1/4 de litre de lait**

**4 cuillères à soupe de sucre**

**6 cuillères à soupe de farine de blé (je panache avec de la farine de sarrasin sous les conseils de ma maman)**

Beurrer un plat et faire préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs entiers aux fouets.

Ajouter le sucre et mélanger à nouveau.

Ajouter la farine et battre à nouveau. Attention aux grumeaux : soit on utilise un fouet pour battre la préparation, soit on verse un peu de mélange œufs+sucre dans un bol différent pour y incorporer la totalité de la farine.

Ensuite on verse cette pâte dans le reste œufs+sucre.

Ajouter le lait et battre encore. Disposer les pruneaux dans le plat beurré.

Verser la préparation sans trop déranger les pruneaux et enfourner le tout...

Le far ressemble à une grosse crêpe.

Le laisser refroidir complètement sinon la consistance ne sera pas parfaitement homogène.