

# ~ RECETTE DU FAR BRETON ~

- Pour **8-10 personnes** (enfin 20 si on coupe des parts minuscules avec un couteau en plastique !)
  
- ❖ Dans un bol laissez tremper **250 g de raisins secs** plusieurs heures dans de l'eau (avec une pointe de rhum éventuellement)
- ❖ Dans une jatte  ~~sauvage~~ versez :
  - **240 g de farine**
  - **240 g de sucre** (dont **2 paquets de sucre vanillé**)
- ❖ Mélangez de façon à bien homogénéiser la poudre...
- ❖ Ajoutez **8 œufs** battus (au fouet) progressivement en mélangeant pour éviter les grumeaux
- ❖ Ajoutez :
  - **3 cuillères à soupe de Rhum brun**  ~~sans finir la bouteille au goulot !~~
  - **90 cl de lait** (presque un litre donc, et frais de préférence !)
- ❖ Mélangez le tout.  ~~un peu comme les registres dans vos réponses en somme~~<sup>1</sup>
- ❖ **Beurrez** un genre de plat à gâteau en Pyrex pour four (comme celui que j'avais amené)
- ❖ Dispersez dans le plat rempli de mélange les **250 g de raisins secs** gorgés d'eau que vous aviez préparés (*si vous avez bien suivi les indications bande de cake ! ;)*
- ❖ Mettez **au four à feu très doux (Thermostat ~180°, pas plus !)**<sup>2</sup>
- La cuisson dure à peu près **3 heures**  ~~donc si vous n'avez qu'un infect micro-onde laissez tomber le far et utilisez la pâte pour faire des crêpes, à condition que vous ayez une poêle !~~.
- Pour vérifier si c'est cuit quand ça vous paraît bien doré plongez un couteau  ~~la pointe pas le manche, bande de manches !~~ dans le far : tant que ça accroche ce n'est pas encore prêt... Quand c'est fini vous pouvez éteindre le four et enlever le far doré !  ~~avec un gant de préférence~~
- Allez vite chercher un couteau en plastique blanc pour faire 9, 10 ou 20 parts de forme bizarre et vous régaler avec du cidre doux ou brut en quantité raisonnable<sup>3</sup> en accompagnement.

**Bon appétit !**

**NB :** On peut aussi le faire aux pruneaux (le far pas l'appétit). Risque de file d'attente au petit endroit du père Musset...

---

<sup>1</sup> Oula cette blague n'est compréhensible que pour les professeurs de lettres ayant enseigné en 2<sup>nde</sup> ...

<sup>2</sup> Euh vous devez allumer le four d'abord. Muhahahah ! Je suis trop drôle à force de manger du clown ! =0D

<sup>3</sup> En quantité raisonnable parce que pour se mettre une tête il y a tout de même plus adapté que le cidre même brut, croyez en ma grande expérience !