



Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



THE ORIGINAL FAR BRETON AUX PRUNEAUX

ACCOMPAGNÉ DE SON CHAMPAGNE GRAND
CRU BRUT

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 25 min

Niveau : Facile

Cuisson : 45 min

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte sucrée à l'italienne

- 1/2 litre de lait frais entier
- 600g crème liquide à 35% MG
- 250g sucre

- 100g farine
- 6 œufs
- 1 gousse vanille
- 20 pruneaux

Voici LA recette de far aux pruneaux telle que vue par un chef breton. Les quantités sont généreuses mais le résultat est là ! Ce far est très moelleux et léger. Servi légèrement frais, il n'en sera que meilleur.

- Préchauffer le four à 170°C
- Dans une casserole sur feu doux, faire chauffer le lait avec la crème et la gousse de vanille fendue en deux (bien gratter les grains de vanille pour extraire toute la saveur dans le lait). Attention à ne surtout trop chauffer ce mélange pour ne pas le brûler.
- En attendant, mélanger la farine avec le sucre. Ajouter les œufs et mélanger pour homogénéiser le tout. Verser petit à petit le lait tiédi sur ce mélange en ne cessant de fouetter pour éviter que les œufs ne cuisent (penser à enlever la gousse). Dans un moule carré ou rectangulaire bien beurré et fariné, disposer les pruneaux dénoyautés. Verser l'appareil à far délicatement. Enfourner environ 40 minutes.
- Laisser refroidir sur une grille et mettre au frais avant de démouler au risque qu'il ne casse.

Pourquoi cette alliance ?

Ce champagne aux bulles fines et fondantes accompagnera à merveille ce dessert frais et tout en légèreté.

Sa pointe de fruits rouges rehaussera le goût du pruneau tout en gardant une certaine douceur agréable au palais.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

GEORGES VESSELLE

Champagne grand cru Brut

Nez aux notes de fruits rouges, de griotte, de mirabelle, de noyau. Finale élégante sur des bulles fines et fondantes.

Et aussi : Domaine du Petit Coteau Méthode traditionnelle Bio AB Vouvray brut

www.nicolas.com