

Le Far Breton

Ingredienti per 4 persone:

- Latte 1 l
- Farina 00 250 gr
- Zucchero 200 gr
- Prugne secche 250 gr
- Uova 4
- Burro 15 gr
- Rum Scuro 2 cl
- Sale 1 pizzico



Imburrate un recipiente in ceramica o pirex che possa andare in forno e deponete sul fondo le prugne secche (se vi sembrano dure è meglio ammollele la sera prima in acqua fredda e strizzarle bene prima di usarle). Sbattete in una grossa ciotola o nel robot le uova, il rum, il pizzico di sale e lo zucchero e, sempre mescolando bene, aggiungete poco per volta la farina e il latte, facendo attenzione a non formare grumi e lavorando a lungo la miscela.

Versate l'impasto sulle prugne ed infornate a forno non ventilato, preriscaldato e molto caldo (circa 240°): quando il dolce sarà cresciuto e la superficie dorata (circa 15 - 20 minuti) abbassate la temperatura a 140° e proseguite la cottura per altri 40 - 50 minuti.

Il risultato dovrà essere una crosta croccante, con all'interno una crema bianca morbida e le prugne sul fondo. Lasciate riposare per almeno 2 ore a temperatura ambiente prima di servirlo.

La ricetta è semplicissima ed il risultato merita lo sforzo. La maggior difficoltà è nella cottura, che consiste nell'ottenere una superficie ben dorata e nel far crescere bene di volume il far. In caso la crosta tendesse a bruciare, si può ridurre ulteriormente la temperatura del forno a 100° e/o coprirlo con un foglio di alluminio.