LE FAR DE MAGUY

Ingrédients :
250g farine
150g sucre
3 oeufs
1l de lait entier
1/2 c à café de vanille
100g de beurre 1/2 sel
1 pincée de sel
150g de pruneaux ou 2 pommes

Dans un grand saladier verser la farine, le sel et les oeufs.
Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois afin qu'il n'y ait pas de grumeaux et que la pâte emmagasine le maximum d'air : c'est ce qui fera gonfler le far à la cuisson.

Ajouter le sucre. Là encore, bien mélanger.

Verser petit à petit le lait, puis la vanille.
Incorporer les pruneaux ou les pommes à la préparation.
Il est important de laisser la pâte reposer 30 min, 1h c'est mieux.

Préchauffer le four à 200°
Faire fondre au four le beurre directement dans le plat de cuisson.
Verser la pâte dans le plat : il doit rester 1 à 1,5 cm entre la pâte et le haut du plat car le far va gonfler.

Enfourner 30 min à 200°, puis 30 min à 180° . Ne jamais ouvrir le four pendant la cuisson.
Le far doit être ferme, doré à point et la lame du couteau doit sortir sèche.