# FAR BRETON

#### Pour  8/10personnes préparation 20mn cuisson 45mn

|  |  |
| --- | --- |
| 100g de farine | 1/2 litre de lait |
| 100g de sucre en poudre | 300g de pruneaux dénoyautés (30pruneaux) |
| 3 oeufs | 100g de raisins secs |
| 30g de beurre | 1 sachet de sucre vanillé |



1°) Préchauffez le four TH 200/220°C.

2°)Mettez les raisins secs à macérer dans du rhum ou du thé avec de l’eau chaude.

3°) Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine tamisée, bien mélanger.

4°) Ajouter le beurre fondu et le lait petit à petit. Beurrez et farinez un moule allant au four rectangulaire.

5°) Disposez les pruneaux dans le plat. Egouttez les raisins et ajoutez la préparation. Cuire 45mn à four chaud.

# GATEAU BULGARE

#### Pour 6/8personnes préparation 35mn cuisson 40mn

|  |  |
| --- | --- |
| 250g de farine | 3 oeufs |
| 1 cuillère à soupe de levure | 2 yaourts nature |
| 250g de sucre | 100g d’écorces d’orange (facultatif) |

1°) Préchauffez le four Th 175°C. Mélangez la farine, la levure, le sucre dans un saladier.

2°) Ajouter les œufs ensuite les yaourts. Bien mélanger la pâte jusqu’à ce qu’elle soit lisse.

3 °) Incorporer les écorces d’oranges en petits morceaux. Beurrez un moule à manqué

4°) Faites cuire à four moyen 175°C pendant 40mn.

Accompagnez ce gâteau de marmelade d’orange ou de compote de fruits ou une crème à la vanille