



## LES P'TITS GOURMANDS

Le concept, le service jeunesse de la commune de Léognan vous propose tous les vendredis un atelier pâtisserie "Parent(s) - Enfant(s)".

### **Ingrédients pour 6 pers :**

Temps de préparation : 20 min / temps de cuisson 40 min

- 250 g de farine - 4 œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 1 litre de lait - 2 cuillères à café de vanille liquide
- 2 cuillères à soupe de rhum - 40 g de beurre
- 500 g de pruneaux dénoyautés
- 1 pincée de sel

### **Far aux pruneaux**

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un moule assez haut.

Dans un autre récipient mélanger au fouet les œufs avec le sucre, la pincée de sel et le vanille.

Ajouter la farine en pluie tout en continuant à mélanger.

Délayer en versant au fur et à mesure le lait tout en évitant les grumeaux.

Mélanger à nouveau et ajouter le rhum.

Terminer en ajoutant les pruneaux.

Verser la pâte dans le moule beurré et ajouter quelques noix de beurre à la surface.

Enfourner pour 40 minutes environ.

Laisser refroidir avant de servir.