



Framboise et Volup'thé Le Far Breton qui te fait rosir de plaisir



6 gourmands



CE QU'IL TE FAUT

- 250 g de farine
- 175 g de sucre
- 1 litre de lait entier
- 4 œufs frais
- 3 c. à s. du mélange magique Framboise et Volup'thé
- 1 pincée de sel
- Un peu de beurre pour le moule



DÉGUSTATION ÉPICURIEUSE

Laisse tiédir un peu (oui, c'est dur), sers-toi une bolée de cidre et savoure cette merveille qui mêle tradition bretonne et audace épicée. Et n'oublie pas : un far breton, ça se partage... ou pas.

ACTION !

- Préchauffe le four à 270°C (thermostat 9)
Oui, ça chauffe, mais on aime ça.
- Prépare la potion magique : Dans un grand saladier, ou le bol du robot pâtissier, verse la farine, la pincée de sel, et ajoute les œufs un à un. Mélange bien — pas de grumeaux sinon la bigoudène grogne !
- On allonge : Verse le lait petit à petit, tout en continuant de mélanger, puis ajoute le sucre, le mélange d'épice "Framboise et Volup'thé" et mélange encore te encore.
- Beurre généreusement un plat (le beurre salé, c'est encore mieux), Recouvre-le de ta pâte parfumée.
- Hop au four : Enfourne pour 10 minutes à 270°C. Puis baisse à 210°C (thermostat 7) et laisse cuire environ 35 minutes. Le far doit être doré, légèrement tremblotant au centre et sentir divinement bon.

Prêt à faire danser tes papilles ?
Allez, yec'hed mat !