

desserts recettes



Traditions régionales

Far breton aux pruneaux et à l'armagnac

Préparation un peu plus longue

4 personnes

Facile

Pour un moule de 16 à 20 cm de diamètre

- 100 g de pruneaux dénoyautés
- 200 g de farine à pâtisserie
- 150 g de sucre semoule
- 40 g de beurre légèrement salé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- 1 l de lait entier
- 2 c. à s. d'armagnac (ou de rhum)

- 1 Mélanger les pruneaux à l'armagnac.
- 2 Battre les œufs en mousse avec le sucre et le sucre vanillé et ajouter la farine tamisée. Ajouter le lait en mélangeant.
- 3 Beurrer un plat allant au four ou un moule à tarte et couvrir d'un fond de pâte. Glisser le plat ou le moule 5 mn au four préchauffé à 200 °C. Défourner et répartir les pruneaux sur la pâte. Couvrir du reste de pâte et glisser encore 20 à 25 mn au four. Couper la chaleur et laisser reposer 30 mn. Attention: le four doit rester fermé durant tout le temps de cuisson!
- 4 Servir le far breton tiède ou froid.



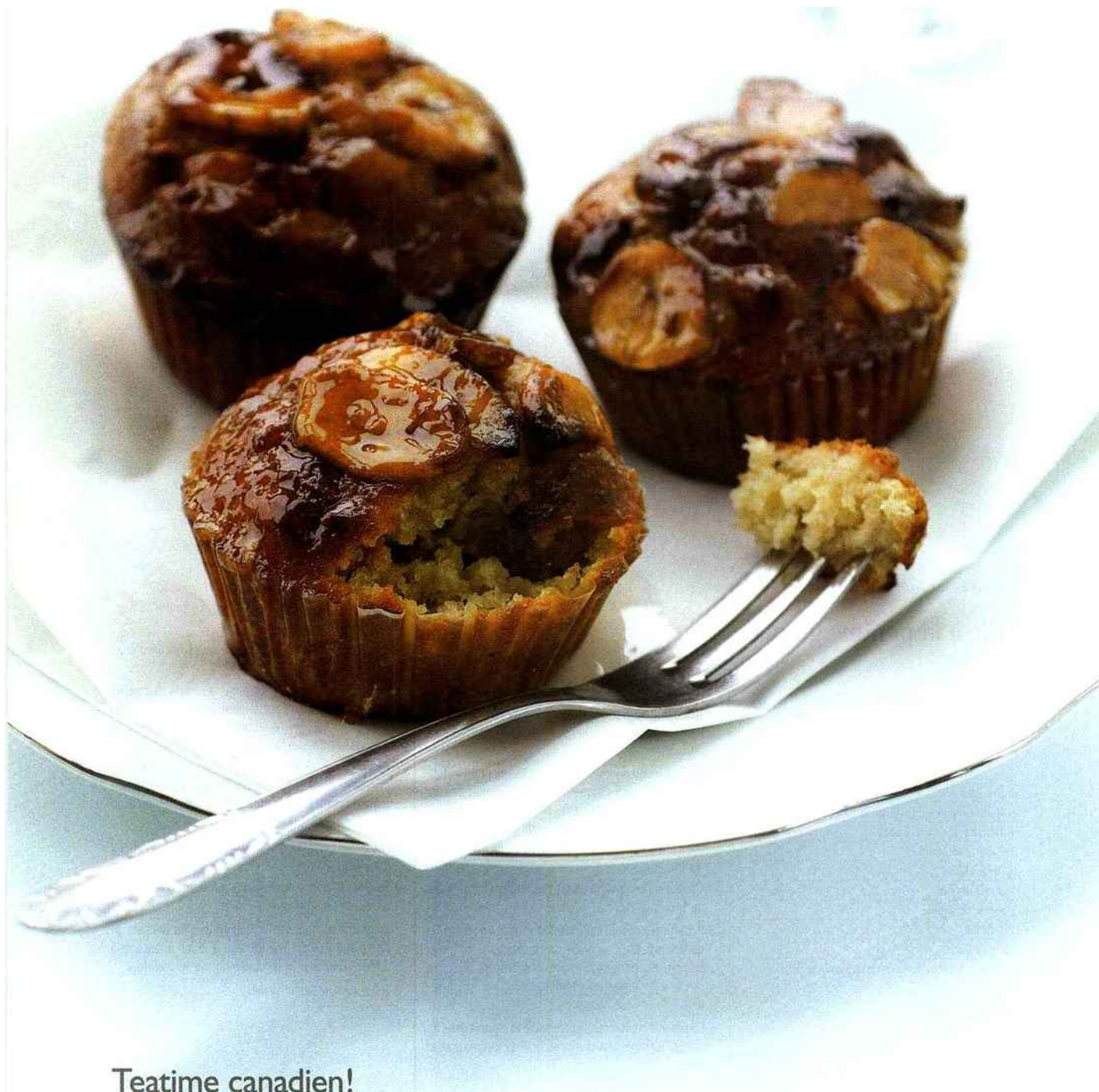
- Rapide
- 4 personnes
- Facile

Muffins aux noix et sirop d'érable

Pour 8 muffins

- 100 g de sucre
- 200 g de farine à pâtisserie
- 1 sachet de levure en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 180 ml de yaourt entier
- 1 œuf
- 1 bonne c. à s. de sirop d'érable
- 2 c. à s. de miel
- 1 banane mûre
- 100 g de noix hachées
- 8 chips de bananes (rondelles de bananes séchées)
- 8 petits moules à cake ou godets à muffins en papier

- 1 Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une masse onctueuse. Ajouter la farine et la levure en poudre tamisées au beurre et mélanger. Ajouter l'œuf et travailler le tout.
- 2 Mixer la banane et le yaourt et incorporer à la pâte. Incorporer finalement les noix hachées à l'appareil.
- 3 Disposer les godets en papier dans les moules à cake ou les godets à muffins (prêts à l'emploi dans le commerce).
- 4 Préchauffer le four à 200 °C et répartir l'appareil dans les godets.
- 5 Parsemer les muffins de noix et de chips de bananes et les glisser 12 à 15 mn au four. Ils doivent prendre une jolie couleur dorée. Laisser refroidir les muffins sur une grille.
- 6 Faire colorer le miel dans un poêlon. Ajouter le sirop d'érable et retirer du feu. Badigeonner les muffins de ce sirop.



Teatime canadien!