



Le far de Raymonde Charlon

Publié le 25 août 2007
par Webmestre [spip.php?auteur1]

Trois recettes de l'incontournable "far" : aux pruneaux (ceui que faisait ma grand-mère) - aux raisins secs (une variante du précédent) - aux pommes.

Le far aux pommes

Dans une jatte mélanger la farine (125 g), un demi sachet de levure chimique, le sucre (125 g), 2 sachets de sucre vanillé et une pincée de sel. Creuser un puits, y casser 4 oeufs. Tourner l'ensemble avec une cuillère en bois, en commençant par le centre, puis en élargissant les cercles pour incorporer petit à petit la farine.



Faire chauffer 3/4 de litre de lait avec 2 cuillerées à soupe de rhum, et verser sur la pâte, lentement, en tournant vivement le mélange.

Éplucher 4 pommes (reINETTE, etc. pommes acidulées de préférence) et les couper en tranches. Faire chauffer environ 50 g de beurre salé dans une poêle sur feu vif ; lorsque le beurre est brûlant, faire dorer les pommes

pendant environ 2 minutes, les saupoudrer de sucre et les faire caraméliser. Les verser dans un moule à manqué légèrement beurré.

Verser la pâte sur les pommes et enfourner dans le four préalablement préchauffer à 240 ° (ou thermostat 8). Faire cuire à cette température environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte gonfle. Puis ensuite réduire la température du four à 180 ° (ou thermostat 5 à 6) et cuire encore une vingtaine de minutes.

Démouler tiède. A servir tiède ou froid. (quantité pour 6 personnes)

Le far aux pruneaux

La préparation de la pâte est identique à celle du far aux pommes (voir ci-dessus). Les pommes sont remplacées par deux bonnes poignées de pruneaux, qui seront à faire chauffer avec le lait. Verse doucement le lait dans la pâte, les pruneaux restant au fond de la casserole arriveront en dernier. La cuisson est identique. (quantité pour 6 personnes)

Le far aux raisins secs

La préparation est similaire à celle du far aux pruneaux, mais ajouter les deux poignées de raisins secs avec 2 cuillerées à soupe de rhum et 50 g de beurre dans le lait. (quantité pour 6 personnes)

Sans la sole haute