

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 117  
  
**Rubrik:** [Recette] : far aux pruneaux moelleux

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



## Far aux pruneaux moelleux

Sans aucun doute le meilleur du monde! Et, pourtant, cette recette ne me vient pas d'un Breton, mais d'un Alsacien: le pâtissier Christophe Felder (merci au grand chef!).

Pour 4 personnes — Préparation: 15 minutes — Cuisson: 30 minutes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de pruneaux d'Agen moelleux
- 240 g de farine
- 115 g de sucre en poudre
- 8 œufs
- 1 l de lait entier frais
- 2 cs de rhum brun
- 30 g de beurre demi-sel

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210° C. Dénoyautez les pruneaux. Dans un grand bol, fouettez la farine et le sucre. Ajoutez trois œufs et fouettez vivement, puis incorporez encore deux œufs et, enfin, les trois derniers. Fouettez de nouveau énergiquement. Versez le lait progressivement en mélangeant, puis versez le rhum sans cesser de fouetter.

Répartissez les pruneaux dans le fond d'un plat à four. Versez la pâte à l'aide d'une louche pour que les pruneaux ne remontent pas à la surface. Enfouissez pour 30 minutes: le far doit être bien doré sur tout le pourtour. A la sortie du four, badigeonnez la surface avec du beurre et laissez tiédir.