



Far breton aux quetsches

★★★★★

Un délicieux dessert au bon goût de Bretagne aux quetsches.

Type de plat Dessert
Cuisine bretonne

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Temps total 45 minutes

Portions 6 personnes

Auteur Turbigo Gourmandises

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 125 g de farine
- 350 g de quetsches
- 1/2 litre de lait
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre
- une pincée de sel

Instructions

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Mélangez les œufs entiers au sucre puis à la farine.
3. Ajoutez le lait puis le sel.
4. Beurrez abondamment un plat.
5. Lavez les quetsches.
6. Coupez-les en deux et dénoyautez-les.
7. Déposez-les dans le moule puis versez la pâte dessus.
8. Enfournez pour 30 minutes.