

le far breton aux pommes

3 œufs

125 grammes de farine

100 grammes de sucré

500 millilitres de lait

75 grammes de beurre

2 paquets de sucré vanillé

2 pommes

-
1. faire fondre le beurre et ajouter le lait
 2. dans un autre saladier mélanger les œufs
et le sucre
 3. ajouter le lait et le beurre fondu, la farine,
le sucre vanillé
 4. beurrer le moule
 5. éplucher et couper les pommes en dés
 6. verser la pâte dans le moule et ajouter les
pommes
 7. cuire au four 45 minutes à 200 degrés