



## Le far aux raisins secs

## Le far aux pommes

**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 15 min.**  
**Cuisson : 35 à 40 min.**

**Procéder** de la même manière que pour le far aux pruneaux mais ajouter 2 cuillerées à soupe de rhum et une noix (50 g) de beurre dans le lait.



**4 pommes aigrelettes** (Teint frais, reinettes, etc.), **1 grosse noix** (50 g) de beurre demi-sel, **2 cuillerées à soupe** de sucre.

**Pour la pâte**  
**125 g** de farine,  
**125 g** de sucre,  
**2 sachets** de sucre vanillé,  
**4 œufs**, **2 cuillerées à soupe** de rhum,  
**1/2 sachet** de levure chimique,  
**3/4 de litre** de lait entier, **1 pincée** de sel.

**Éplucher** les pommes et les couper en tranches. Faire chauffer le beurre dans une poêle sur feu vif. Lorsqu'il est brûlant, y dorer les pommes 2 min, puis les saupoudrer de sucre, faire caraméliser. Les verser dans un moule à manqué largement beurré.

**Préparer la pâte.** Préchauffer le four sur Th 8 ou 240°. **Mélanger** dans une jatte : la farine, la levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel. Creuser un puits, y casser les œufs. Tourner en mélangeant avec une cuillère de bois en commençant par le centre et en élargissant les cercles pour incorporer petit à petit la farine.

**D'autre part**, faire chauffer le lait avec le rhum et le verser lentement sur la pâte en tournant vivement le mélange.

**Verser** la pâte sur les pommes et enfourner. Faire cuire 10 à 15 min sur Th 8 ou 240°, jusqu'à ce que la pâte gonfle. Puis réduire la température à 180° ou Th 5 à 6 et cuire encore 20 à 25 min.

**Démouler** tiède. Servir tiède ou froid.

## Mêlée de pêches au muscadet

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 5 min.**

**8 pêches mûres**,  
**1 verre moyen** (15 cl) de bon muscadet,  
le jus d'**1 citron**  
+ **1 languette** de zeste,  
**6 cuillerées à soupe** de sucre.

**Verser** le vin et le jus de citron dans une jatte. Ajouter le sucre et la languette de zeste.

**Y couper** les pêches en morceaux, de préférence avec la peau. Mélanger et mettre 1 h au frais.

**Ajouter** éventuellement quelques feuilles de menthe fraîche au moment de servir.

**Peut s'accompagner** d'une boule de glace au parfum de votre choix. Servir alors dans des coupes.



## Le gâteau de riz

**Pour 6 personnes**  
Préparation : 15 min.  
Cuisson : 25 min.

1 bol de riz au lait  
(soit un reste de la  
veille, ou réalisé avec

la moitié des propor-  
tions données dans la  
recette), 3 cuillerées  
à soupe de rhum,  
2 œufs (blancs  
séparés des jaunes),  
12 abricots frais  
(ou en boîte),  
6 cuillerées à soupe  
de sucre,  
50 g de beurre  
demi-sel.

**Tiédifier** le riz au lait, puis y ajouter le rhum et les jaunes d'œufs. Fouetter les blancs en neige et les incorporer également.

**Beurrer** un moule en porcelaine à feu, y étaler la moitié du riz au lait. Le recouvrir de 12 demi-abricots. Les saupoudrer de 3 cuillerées à soupe de sucre. Étaler le reste du riz au lait puis à nouveau 12 demi-abricots. Saupoudrer de sucre, parsemer de petits flocons de beurre demi-sel.

**Faire cuire** 25 min dans le four préchauffé sur Th 6 ou 200°. Terminer la cuisson par 3 min sous le gril pour dorer le dessus.

**Servir** tiède ou froid.

Peut se faire avec des prunes ou des reines-claudes.



Le gâteau de riz

## Le far aux pruneaux

**Pour 6 personnes**  
Préparation : 10 min.  
Cuisson : 35 min.

2 bonnes poignées de  
pruneaux dénoyautés

Pour la pâte  
voir far aux pommes  
(p. 29).

**Préparer** la pâte comme celle du far aux pommes, mais faire chauffer les pruneaux avec le lait. Verser doucement le lait dans la pâte, les pruneaux restants au fond de la casserole arriveront en dernier. Cuire également de la même manière.



Le far aux pruneaux

## Far preset de Molène

**Pour 6 personnes**  
Préparation et cuisson :  
25 min.

50 cl de lait cru  
entier, tiède,  
3 œufs,  
200 g de farine  
+ 50 g de Maizena,  
100 g de sucre,  
2 sachets de sucre  
vanillé, 150 g de  
raisins secs,  
1/2 verre moyen  
(7 cl) de rhum,  
1 pincée de sel,  
beurre demi-sel.

**Faire chauffer** le rhum dans une petite casserole avec les raisins. Retirer du feu, flamber et laisser gonfler.

**Verser** la farine et la Maizena dans une grande jatte. Y mélanger le sucre; creuser un puits au centre et y casser les œufs. Tourner à la cuillère de bois en commençant par les œufs et en incorporant petit à petit la farine puis le lait tiède. Battre vigoureusement cette pâte; ajouter les raisins.

**Chauffer** une grosse noix (60 g) de beurre dans une grande poêle sur feu vif en la faisant tourner pour graisser les bords. Y verser la pâte, remuer à la cuillère de bois jusqu'à épaississement de la pâte.

**Réduire** alors le feu, glisser des petits morceaux de beurre sous la pâte et presser celle-ci avec le dos de la cuillère. Retourner ce far en utilisant une grande assiette et en remettant du beurre dans la poêle. Lorsque le far est bien doré des deux côtés le glisser sur un plat. Le saupoudrer de sucre vanillé et le servir chaud avec une compote de fruits ou un coulis.