

# FAR BRETON AU WAKAMÉ

## Ingrédients

5 œufs  
100 g de farine  
175 g de sucre  
10 pruneaux  
3 cs de wakamé en paillettes  
50 g de beurre  
50 cl de lait entier  
20 g de beurre et 30 g de sucre pour le plat

## Préparation

Beurrer et sucrer le fond du moule puis le tapisser de pruneaux et de wakamé  
Mélanger énergiquement les œufs, la farine et le sucre puis y ajouter le beurre tiède ainsi que le lait  
Mettre la préparation dans le moule

## Cuisson

30 mn au four préchauffé à 170°



Recette proposée par MarieJo d'après le livre « savez vous goûter les algues » page 108  
Troc-recette du 18 / 5 / 2017