

# Far à la poêle

CUISIMAGES

Réf :  
5008

Type :  
Gâteau

Préparation :  
5 min  
Repos:

Cuisson :  
8 + 5 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 5 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 oeufs
- 250 ml lait
- 1 noix de beurre demi-sel
- 1 poignée de raisins secs



Faites gonfler les raisins dans du thé chaud.

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre.



Ajoutez les œufs, mélangez à l'aide d'un fouet.

Diluez avec le lait en mélangeant constamment.

CUISIMAGES



Ajoutez les raisins.

Dans une poêle, faites fondre le beurre.



Versez la préparation et couvrez.

Laissez cuire sur feu très doux pendant 8/10 min.



Retournez le far sur une assiette et faites cuire l'autre face pendant 5/7 min.

Servez tiède ou froid.



Conseils  
Variante  
Vin