

PETITS FARIS BRETONS À LA VANILLE DE MADAGASCAR **(Recette de Philippe LE LAY - Restaurant Henri et Joseph à Lorient)**

Ingrédients pour 4 personnes :

1 litre de lait entier
1 gousse de vanille bourbon
50 g de sucre cristal
3 œufs entiers
200 g de farine
5 cl de rhum brun
80 g de sucre glace
100 g de sucre cristal
5 cl d'eau
8 cl de lait
QS de sucre cristal

Ouvrir en 2 la gousse de vanille et la mettre dans le lait avec les 50 g de sucre. Porter le tout à ébullition et laisser infuser à couvert pendant 20 minutes.

Dans un grand récipient bien mélanger les œufs avec le fouet et verser doucement dessus l'ensemble farine/sucre glace afin d'obtenir un mélange bien homogène et sans grumeaux. Ajouter petit à petit le lait débarrassé de la gousse de vanille et filtrer le tout à l'aide d'un chinois. Terminer en ajoutant le rhum brun.

Prendre des ramequins plissés blancs de 10 cm de diamètre, les enduire de beurre pommade et répartir dedans du sucre cristallisé. Cuire au four à 200° pendant environ 40 minutes.

Pendant ce temps, confectionner le caramel au lait en versant 100 g de sucre et 50 g d'eau dans une casserole. Porter le mélange à 160° pour lui faire atteindre la couleur caramel. Le décuire avec 8 cl de lait entier en fouettant vivement. Débarrasser le caramel obtenu et le laisser refroidir à température ambiante. Au dernier moment, avant de déguster le far encore tiède, éplucher une pomme de type "Rubinette", la tailler en fin bâtonnets que vous saupoudrez légèrement de sucre cristal.

Petite précision de Philippe Le Lay : pour l'anecdote, ce dessert me rappelle les pommes râpées au sucre que me faisait ma maman. Dans cette recette simplissime et de tradition bretonne que j'ai revisitée nous avons un combiné intéressant entre le croustillant du far, la fraîcheur de la pomme et la douceur du caramel. Il ne faut évidemment pas craindre de se beurrer les doigts !!!