

# Far Breton caramel framboise



**Far Breton caramel framboise, une recette signée par Christophe Adam et extraire de son ouvrage « FRAMBOISE » publié en mai 2017 aux Editions de La Martinière.**

# Pour 4 personnes

## Le confit de framboise-fraise

100 g de purée de framboise (voir page 22)  
100 g de purée de fraise (voir page 23)  
25 g de sucre semoule et 3 g de pectine NH,  
ou 35 g de sucre pour confitures

## Le caramel au beurre salé

90 g de crème liquide entière  
90 g de sucre semoule  
20 g de beurre demi-sel

## Le far breton

500 g de lait entier  
3 oeufs  
15 g de sucre semoule  
1 sachet de sucre vanillé  
125 g de farine type 55  
10 g de beurre pour le moule

## Le confit de framboise-fraise

Confectionne le confit de framboise 2 heures à l'avance en faisant bouillir la purée de framboise avec la purée de fraise. Passe le mélange au mixeur plongeant, ajoute le sucre et la pectine (si tu utilises du sucre pour confitures, fais bouillir le tout pendant 1 ou 2 minutes).

Verse ce mélange dans un moule Flexipan® rond de 16 cm de diamètre, laisse-le refroidir puis garde le 2 heures au réfrigérateur.

## Le caramel au beurre salé

Confectionne le caramel au beurre salé : fais d'abord bouillir la crème dans une casserole.

Ensuite, fais chauffer le sucre dans une autre casserole sur feu moyen sans remuer. Tu peux donner de temps en temps un mouvement de rotation à la casserole pour mieux répartir le sucre. Quand tu obtiens un sirop lisse d'une belle couleur brune, retire-le du feu.

Verse la crème chaude sur le caramel et ajoute le beurre demi-sel. Remets le tout sur feu doux en remuant pendant quelques instants jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Il est temps d'assembler et de cuire ton far breton.

Préchauffe le four à 200 °C, chaleur tournante.

Verse le lait dans une casserole et ajoute le caramel au beurre salé. Fais chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Laisse refroidir.

À l'aide d'un batteur électrique (fixe ou à main), bats les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoute la farine à travers un tamis et continue de battre jusqu'à intégration parfaite.

Ajoute peu à peu le lait au caramel, toujours au batteur. Ton appareil est prêt.

Beurre généreusement un moule rond ou ovale en terre cuite ou en porcelaine de 18 cm de diamètre.

Pose l'insert de confit framboise-fraise au milieu et recouvre de 1 cm d'appareil à far.

Fais cuire de 30 à 40 minutes au four en surveillant la coloration, mais sans ouvrir le four.

Le far brunit et gonfle : c'est normal.

Au bout de 30 minutes, plantes-y un couteau. S'il ressort propre, le far est cuit.

S'il reste de l'appareil sur la lame, continue la cuisson encore 10 à 15 minutes.

Sers le far tiède ou froid.

**FRAMBOISE**

Christophe ADAM

**Editions de LA MARTINIÈRE**