

Cette recette est née d'une compilation de deux autres recettes :



Celle du Farz blanc Breton traditionnel et celle du non moins traditionnel Kouign aman de Douarnenez. (Le gâteau au beurre en Breton) ↵

C'est donc par définition une recette dans laquelle on a peu de chance de trouver de l'huile d'olive. ↵

Ingrédients :

- 200 gr de farine
- 280 gr de sucre
- 3 %ufs entiers
- 1/2 litre de lait demi écrémé
- 200 gr de beurre demi sel

Tout d'abord dans une jatte assez grande, mettre la farine, 200gr de sucre, les 3 %ufs et 1/4 de litre de lait.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse, puis verser le reste du lait et homogénéiser. ↵

Prendre un plat rectangulaire métallique à revêtement téflon pour le four. ↵

Compte tenu des quantités ci-dessus, j'utilise un plat de 23cm*30cm. ↵

Avec environ 130 gr de beurre assez mou, enduire largement le fond et les bords de ce plat. ↵

Ne pas hésiter à laisser de gros morceaux de beurre. ↵

Verser dans ce plat la pâte qui ne doit pas dépasser 2,5 cm d'épaisseur. ↵

Il ne faut pas que le Farz aman soit trop épais. ↵

Poser ensuite délicatement le reste du beurre, en gros morceaux, sur la pâte. ↵

Déposer le plat à mi hauteur d'un four à chaleur tournante , préchauffé à 180°.

A mi-cuisson, soit après vingt minutes, la pâte se couvre de protubérances entourées de beurre fondu.

Sortir alors le Farz du four et le saupoudrer des 80 gr de ↵

sucres restants, puis arroser toute la surface avec le beurre fondu. ↵

Remettre le plat au four, pour environ 20 autres minutes.

Lorsque le Farz est bien doré, le sortir du four et le laisser caraméliser à température ambiante, pendant environ 10 minutes. Le glisser ensuite sur une plaque de service. ↵

Le servir tiède, mais froid il est aussi super bon. Le Farz aman est à consommer dans la journée.