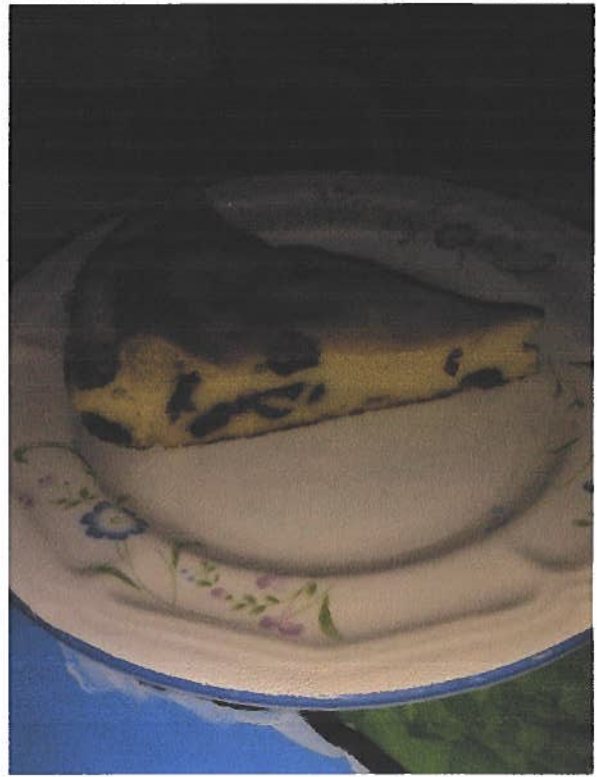


Far du Québec

Lait 600 ml
Sucre 100 gr
farine 120 gr

5 œufs

200 gr canneberges séché
(faire infusée dans de l'eau bien
chaude)



Etape 1

Mélanger la farine, le sucre et les œufs un par un.
Ajouter le lait peu à peu.

Etape 2

Verser cette pâte dans un plat bien beurré, y placer
les canneberges et cuire à four chaud (392°F, soit
200°C).

surveiller la cuisson à partir de 35 mn.